- **본 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 잘 읽어보세요.**
  분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- **이 제품은 국내(대한민국)용 입니다. 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.**
- 제품의 외관, 사양 등은 제품개량을 위해 사전예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 본 설명서는 공용 설명서로 내용중 그림은 구입하신 제품과 일치 하지 않을 수도 있습니다.

- **서비스센터 대표번호 전국 어디서나**

1588-3366

- **사이버 서비스센터 홈페이지**

www.samsungsvc.co.kr

제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다. 고객 이직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.

- **삼성전자주식회사**

본사 : 경기도 수원시 영통구 매탄 3동 416번지 TEL : (031) 200-1114

- **고객상담실**
  02-541-3000 / 080-022-3000
- **인터넷 홈페이지** www.sec.co.kr / www.hauzen.com
- **인터넷 쇼핑몰** www.gosamsung.co.kr

AS마크란? 사후봉사가 우수한 기업에 대해 국가기관인 산업자원부 기술 표준원이 품질을 보증하는 인증마크입니다.

DE68-02728B

HAUZEN

콤비오븐레인지

SBO-WR37TA
SBO-WR37TB

■ 제품의 특장점

윗면에 히터가 있어 조리가 간편합니다

윗면에 히터가 있어 생선구이등을 편리하게 조리할 수 있습니다.

발효

우유를 이용하여 요쿠르트를 만들수 있습니다.

열풍오븐

히터를 이용한 열풍으로 고기를 구울때 바깥쪽은 바삭하고 안쪽은 육즙이 풍부하게 조리할 수 있습니다. 빵이나 케익 도 조리할 수 있습니다.

속과 겉을 동시에 익혀주는 렌지그릴 기능

고주파로 음식내부를 익힘과 동시에 히터로 음식표면을 노릇노릇하게 그을려 주는 렌지그릴 기능으로 음식의 겉과 속을 동시에 익혀 줍니다.

자동조리선택기능이 있어 조리가 간편하고
청소가 편리하며 모든 음식을 골고루 맛있게 익혀줍니다.

차례

준비편

안전을 위한 주의사항 3
각부분의 이름 6

사용편

랩 / 부속품 사용방법 7
사용가능한 그릇의 종류 8
버튼과 표시부 9
콤비오븐레인지의 기본기능 10
자동조리 11
수동조리 20
해동 28
강약조절 기능 / 탈취 기능 29
발효 기능 30
잠금기능 / 절전기능 31

요리

렌지조리편 32
그릴조리편 38
렌지그릴조리편 42
열풍오븐조리편 47

기타

청소 및 손질방법 51
고장신고 전 확인사항 52
폐가전제품 처리안내 53
자가진단표시 / 제품규격 54

220V 본 제품은 220V를 정격전압으로 사용하는 제품입니다.

주의 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

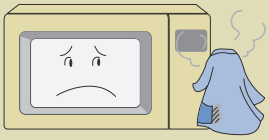
경고 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

참고 제품 사용에 대한 이해를 높이고자 해당 용어들을 설명해 드립니다.

■ 사용할 때

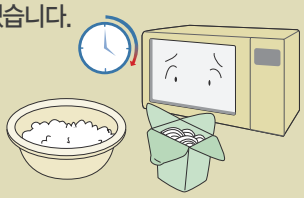
경고 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.



경고 조리실이 비어있는 상태에서 동작시키지 마세요. 화재 및 제품고장의 원인이 됩니다. 단, 탈취기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용가능 합니다.

경고 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 과다시간 가열하면 화재의 위험이 있습니다.



주의 문을 꼭 닫고 사용 하십시오.

▶ 음식 찌꺼기등 이물질이 끼인 상태로 사용하시면 고장의 원인이 될 수 있습니다.

경고 뚜껑이 닫힌 병이나 밀봉된 음식물 (쌍화탕, 우유,달걀,밤 등)은 그대로 가열하면 터질 위험이 있으므로 절대 사용하지 마세요

▶ 내부 팽창에 의해 터지면 다칠 수 있습니다.

경고 물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있습니다.

▶ 너무 오래 가열시키지 마세요.

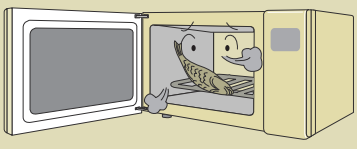
▶ 목이 좁고 긴 매그러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.

▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요.

경고 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요. 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.

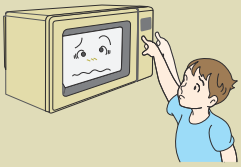
주의 석쇠 위에 음식을 놓고 그릴(구이) 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의 하세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.



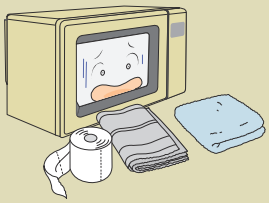
■ 사용할 때

경고 어린이나 노약자가 오사용이나 부적절한 사용시 위험할 수 있으므로 보호자 허락없이 사용을 예방하여 주세요.



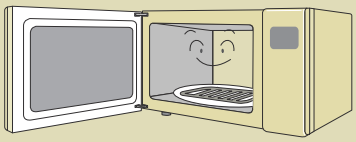
경고 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

▶ 음식물 가열시 고온이 발생하므로 열에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.



주의 석쇠가 벽면에 닿으면 불꽃이 발생할 수 있으므로 유리접시의 중앙에 맞춰 주세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



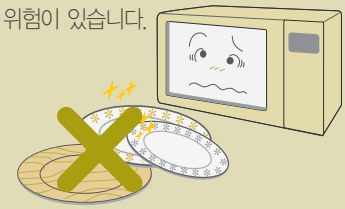
주의 가스가 샐 때는 창문을 열어 환기시켜 주세요. 전자제품을 동작하면 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 상해의 위험이 있습니다.

주의 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.

주의 금속성의 용기 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 불꽃이 발생할 수 있으므로 사용하지 마세요.

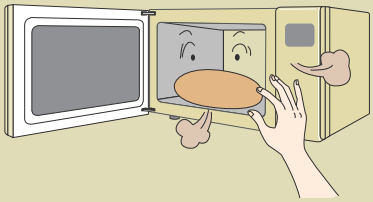
▶ 화재의 위험이 있습니다.



주의 화상 방지를 위해 젖병 및 유아식품병은 움직이거나 흔들어 음료의 온도를 점검한 후 주세요. 데우기 후 내용물의 일부분만 뜨거울 수 있습니다.

주의 그릴(구이)조리중이나 종료직후 문, 히터, 부속품 등에 인체가 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 매우 뜨거워 화상의 우려가 있습니다.



■ 청소할 때

주의 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알코올 등 인화, 폭발성이 강한 물질로 닦지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

주의 콤비오븐레인지 청소(외부/내부)시 주의하세요.

▶ 상해의 위험이 있습니다.

■ 기 타

경고 함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

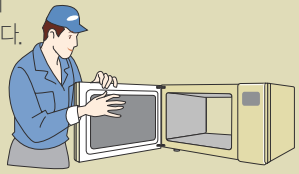
▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있으니 절대로 벗기지 마세요. 수리가 필요한 때에는 서비스센터로 연락하세요.
감전, 화재의 위험이 있습니다.

주의 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 콤비오븐레인지와 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

▶ 폭발, 화재의 위험이 있습니다.

경고 문이 손상된 경우에는 서비스맨이 수리할 때까지 사용하지 마세요.

▶ 전파 누설의 원인이 됩니다.



주의 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 문을 닫아 둔 채로 삼성전자 서비스센터로 의뢰하세요.

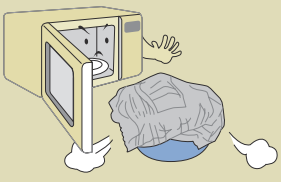
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

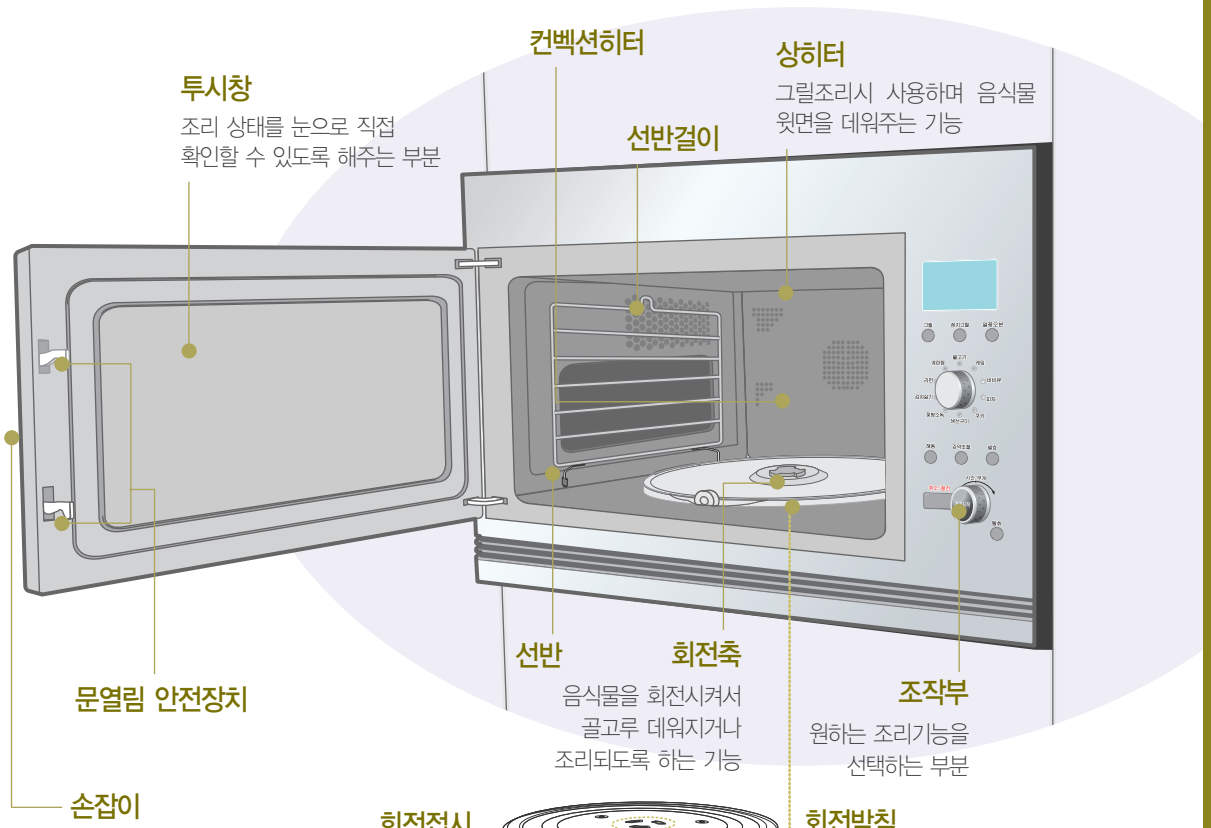
주의 문을 당기거나 매달리지 마세요.

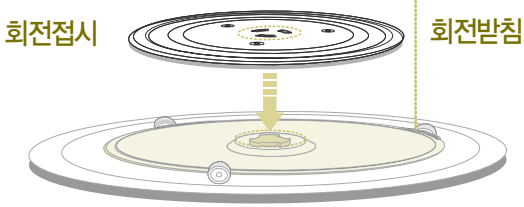
▶ 제품이 넘어지거나 문에 손이 끼게 되어 다치거나 제품 고장 의 원인이 됩니다.

주의 조리물을 신문지 등으로 포장하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.



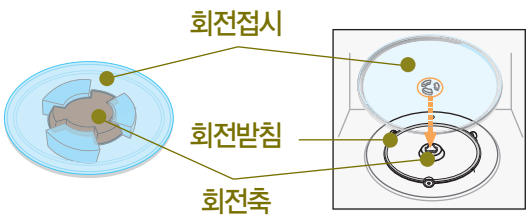




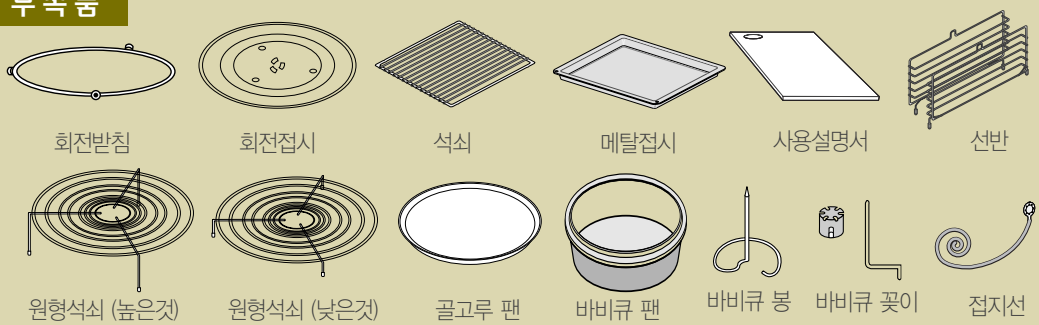
■ 부속품 설치하기

회전접시와 회전받침을 회전축 가운데에 일치하도록 놓아 주세요.

조리실 내부 특히 회전받침 주변에 이물질이 없도록 해 주세요.



부 속 품



※ 자재구입(회전받침, 회전접시 등)이 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.

주의

● 「석쇠, 메탈접시」는 렌지조리 기능에서는 사용할 수 없습니다.

■ 랩/비닐봉투 사용 방법

랩 : 데우기 (냉동식품, 찌개)

- ▶ 수분손실을 막기 위해 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다.
- ▶ '전자레인지에 사용 가능' 이라고 표시되어 있는 것을 사용해 주세요.
- ▶ 사용시 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 막기 위해 구멍을 뚫어 주세요.

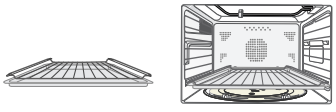
비닐봉지 : 데치기

- ▶ 짧은 시간 데칠 때 사용하면 좋습니다.
- ▶ 데칠때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫어 주세요.

주의

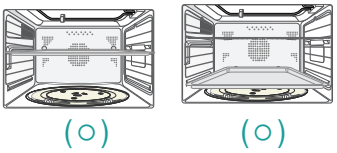
- 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- 알루미늄 호일은 사용하지 마세요.

■부 속 품



석쇠와 메탈접시 사용방법
(자동조리, 그릴, 렌지 그릴, 열풍오븐 조리시 사용)

- ▶ 상단에 석쇠를 놓고 하단에 메탈접시를 놓습니다.
- ▶ 열풍오븐 조리시에는 메탈접시만 사용하는 경우도 있습니다. (불고기, 쿠키 등)

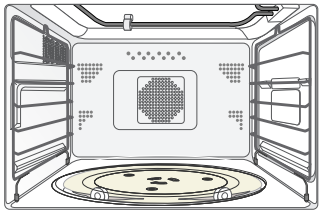


주의

- 석쇠와 메탈접시를 사용시에는 조리실 뒷면에 닿지 않도록 해 주십시오. (불꽃발생의 원인이 됩니다.)

상히터 및 컨벡션히터 사용방법

- ▶ 상히터는 조리실 윗면에 위치하고 있으며, 그릴조리 • 렌지그릴 조리시 사용됩니다.
- ▶ 상히터조리를 연속으로 사용할 경우에는 최소한 10분을 식힌후 사용하십시오.
- ▶ 컨벡션히터는 조리실 뒷면에 위치해 있으며, 열풍오븐 조리시 사용됩니다.



주의

- 부속품들은 직화열(가스레인지 등)에서는 절대로 사용하지 마세요. 전자레인지 전용 용기이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.
- 음식물을 넣지 않고 메탈접시나 석쇠를 사용하지 마세요.
- 자동조리 중이나 조리 완료 후 가열된 메탈접시나 석쇠를 옮길 때는 반드시 보호 장갑을 사용하세요.
- 메탈접시를 청소할 때 수세미를 사용하면 코팅면이 손상될 수 있습니다. 스폰지와 중성세제를 이용하여 청소해 주세요.

■ 사용 가능한 그릇

열에 강한 유리

불에 직접 올려 놓을 수 있는 유리그릇을 사용하세요.

열에 강한 플라스틱

120℃까지 열에 견디는 그릇을 사용하세요.

도자기류

보통 사용하는 도자기류의 그릇을 사용하세요.

■ 주의할 그릇

일반 유리

물, 우유 등을 간단히 데울 때만 사용하세요.

일반 플라스틱

찬 음식을 간단히 데울 때만 사용하세요.

나무, 종이류

물을 간단히 데울 때만 사용하세요.

- 오랜시간 조리할 때는 사용하지 마세요.
- 조리중 자주 점검하세요.

■ 사용할 수 없는 그릇

금선 / 은선 무늬

금선, 은선 무늬가 있는 그릇은 불꽃이 튀어 색이 변하거나 깨질 수 있습니다.

금속류

스테인레스 냄비나 그릇은 전파를 반사하여 식품이 가열되지 않습니다.

주의

- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.

버튼의 기본기능을 알고 싶어요

버튼의 이름과 기능을 익혀두세요.
기본적인 기능들을 제대로 알면 조리가 더 편리해집니다.

그릴 버튼
그릴 조리를
할때 사용하세요

렌지그릴 버튼
렌지그릴 조리를
할때 사용하세요

강약조절 버튼
자동조리에서만
사용하세요

해동 버튼
육류, 닭류, 생선류를
해동시 사용하세요

취소 / 절전 버튼
작동 중 취소 혹은
절전를 원할 때
사용하세요

진행표시부
조리의 진행상태를
알려줍니다.

열풍오븐 버튼
열풍오븐를 사용하는
조리를 원할 때 사용하세요

자동조리선택 다이얼
자동조리 선택시
원하는 요리에 다이얼을
돌려 맞추시면 됩니다

발효 버튼

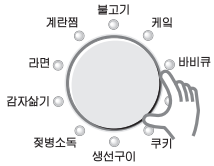
시간 / 무게 다이얼
원하는 시간 또는 무게를
맞출때 사용하세요.

조리시작 버튼
조리를 시작할때
사용하세요.
커피, 한약등과 같이
간단한 음료 등을 데울 때
사용하세요.

탈취버튼

■ 자동조리코스 (p11~19)

미리 정해진 음식 만들기



[자동조리선택]다이얼을
돌려 원하는 코스를 선택하세요.

원하는 조리의 램프가 켜지면
[조리시작]버튼을누르세요.

▶ 조리가 시작
됩니다.

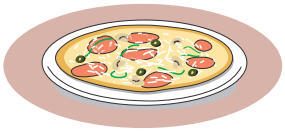
■ 데우기(수동) (p20)

식은 음식을 따뜻하게 하기

[조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 간단한 데우기를 할 때는 [시간 / 무게]
다이얼을 돌려 시간을 조절하여
[조리시작]버튼을 누르면 작동합니다.
간단히 음식을 데울 때 사용하세요.

■ 조리(수동) (p21~24)



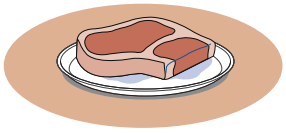
각종 요리 만들기

조리방법을
선택하세요.

[시간 / 무게]다이얼을
돌려 원하는 시간을
조절하세요.

[조리시작]버튼을 눌러
시작하세요.

■ 해동 (p28)



냉동 음식을 녹이기

[해동]버튼을 누르세요

[시간 / 무게]다이얼을 돌려
원하는 무게를 선택하세요.

[조리시작]버튼을
누르세요.

▶ 조리가 시작
됩니다.

기타기능

본 제품에는 위에 설명된 기능 외에도 콤비오븐레인지 내부의 냄새를 없애는 [탈취]기능과 어린아이가 함부로 만질 경우를 대비해서 모든 버튼이 작동되지 않게 하는 [잠금]기능, 절전효과가 있는 [절전]기능이 있습니다.

조리시작버튼

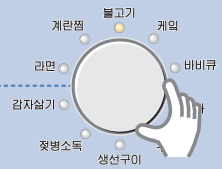
조리 중에 문을 열면 동작이 일시정지 됩니다. 이 때 문을 닫고 [조리시작]버튼을 누르면 다시 조리가 진행됩니다.

자동으로 음식을 조리하고 싶어요.

음식물에 따라 시간을 설정하지 않아도 [자동조리선택]다이얼을 원하는 조리위치에 맞추어 주면 자동으로 조리됩니다.

■ 작동방법 (불고기)

1 [자동조리선택]다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.



▶ 램프가 켜지며 선택메뉴를 알려 줍니다.
▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.

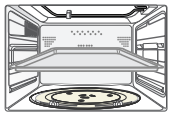
2

▶ 조리시간의 증 · 감을 원하실 경우 [강약조절]버튼을 사용하십시오.
(강 → 약 → 표준(표시안됨) → 강 순으로 반복 됩니다.)
▶ 강약조절을 하지않고 바로 [조리시작]버튼을 누를 경우 '표준' 상태로 동작을 합니다.

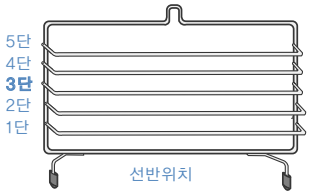
3 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 자동으로 '예열'이 진행 됩니다.

4 예열 완료후 문을 열고 메탈접시위에 불고기를 놓고, 3단 선반에 올려 놓으세요.



● 사용 부속품
▶ 메탈접시



5 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 조리시간을 자동으로 감지하여 설정합니다.
▶ 조리중 신호음이 들리면 오븐을 열고 불고기를 잘 저은 후 [조리시작]버튼을 누르세요.
▶ 조리중 취소하고 싶을때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의
- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 반드시 보호장갑을 사용하세요.

참고
- 자동조리 메뉴중 「불고기, 케익, 바비큐(통닭), 쿠키」는 '예열' 후에 음식물을 넣어주세요.
- 동작중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

불고기

▶ 예열이 완료된 후 신호음이 들리면 메탈접시에 불고기(600g)를 올려 놓은 후 oven의 3단 선반에 넣은 후 조리하세요.
▶ 조리 중 신호음이 들리면 오븐을 열고 불고기를 잘 저은 후 [조리시작]버튼을 누르세요.

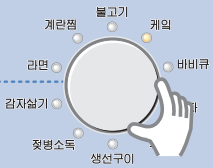
자동으로 음식을 조리하고 싶어요.

음식물에 따라 시간을 설정하지 않아도 [자동조리선택]다이얼을 원하는 조리위치에 맞추어 주면 자동으로 조리됩니다.

■ 작동방법 (케익)

● 사용 부속품
▶ 원형석쇠(낮은것)

1 [자동조리선택]다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.



▶ 램프가 켜지며 선택메뉴를 알려줍니다.
▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.

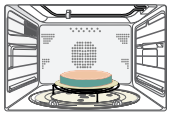
2 강약조절

▶ 조리시간의 증 · 감을 원하실 경우 [강약조절]버튼을 사용하십시오.
(강 → 약 → 표준(표시안됨) → 강 순으로 반복 됩니다.)
▶ 강약조절을 하지않고 바로 [조리시작]버튼을 누를 경우 '표준' 상태로 동작을 합니다.

3 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 자동으로 '예열'이 진행됩니다.

4 예열 완료후 문을 열고 원형석쇠(낮은것)위에 케익 을놓고, 회전접시 위에 올려 놓으세요.



5 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 조리시간을 자동으로 감지하여 설정합니다.
▶ 조리중 취소하고 싶을때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의
- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 반드시 보호장갑을 사용하세요.

참고
- 자동조리 메뉴중 「불고기, 케익, 바비큐(통닭), 쿠키」는 '예열' 후에 음식물을 넣어주세요.
- 동작중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

케익
▶ 예열이 완료된 후 신호음이 들리면 준비된 반죽(600~700g)을 틀에 넣어 원형석쇠 (낮은것) 위에 올려 놓고 오븐에 넣은 후 [조리시작]버튼을 누르세요.

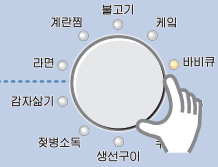
자동으로 음식을 조리하고 싶어요.

음식물에 따라 시간을 설정하지 않아도 [자동조리선택]다이얼을 원하는 조리위치에 맞추어 주면 자동으로 조리됩니다.

■ 작동방법 (바비큐)

● 사용 부속품
- ▶ 바비큐 팬
- ▶ 바비큐 봉
- ▶ 바비큐 꽂이

1 [자동조리선택]다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.



- ▶ 램프가 켜지며 선택메뉴를 알려줍니다.
- ▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.

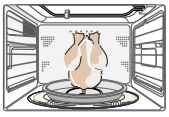
2

- ▶ 조리시간의 증 · 감을 원하실 경우 [강약조절]버튼을 사용하십시오.
  (강 → 약 → 표준(표시안됨) → 강 순으로 반복 됩니다.)
- ▶ 강약조절을 하지않고 바로 [조리시작]버튼을 누를 경우 '표준' 상태로 동작을 합니다.

3 [조리시작]버튼을 누르세요.

- ▶ 자동으로 '예열' 이 진행됩니다.

4 예열 완료후 문을 열고 회전접시위에 요리할 음식을 올려 놓으세요.



5

[조리시작]버튼을 누르세요.

- ▶ 조리시간을 자동으로 감지하여 설정합니다.
- ▶ 조리중 취소하고 싶을때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의
- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 반드시 보호장갑을 사용하세요.

참고
- 자동조리 메뉴중 「불고기, 케익, 바비큐(통닭), 쿠키」는 '예열' 후에 음식물을 넣어주세요.
- 동작중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다

바비큐

- ▶ [자동조리]다이얼을 돌려 바비큐를 선택하세요.[조리시작]버튼을 누르면 예열이 시작됩니다.
- ▶ 통닭(1000~1100g)은 내장을 제거하고 잘 씻은 후 버터, 후추, 소금등으로 양념하여 겉표면에 골고루 바른 후 바비큐용 부속품(팬, 봉, 꽂이)을 이용하여 잘 고정하여 둡니다.
- ▶ 예열이 완료된 후 신호음이 들리면 준비된 통닭을 오븐에 넣은 후 [조리시작]버튼을 누르세요.

자동으로 음식을 조리하고 싶어요.

음식물에 따라 시간을 설정하지 않아도 [자동조리선택]다이얼을 원하는 조리위치에 맞추어 주면 자동으로 조리됩니다.

■ 작동방법 (쿠키)

1 [자동조리선택]다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.

▶ 램프가 켜지며 선택메뉴를 알려줍니다.
▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.

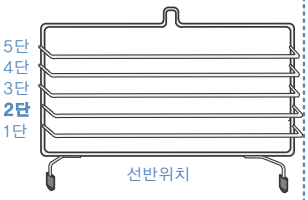
2 강약조절

▶ 조리시간의 증 · 감을 원하실 경우 [강약조절]버튼을 사용하십시오.
(강 → 약 → 표준(표시안됨) → 강 순으로 반복 됩니다.)
▶ 강약조절을 하지않고 바로 [조리시작]버튼을 누를 경우 '표준' 상태로 동작을 합니다.

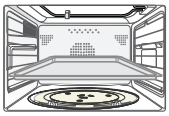
3 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 자동으로 '예열' 이 진행됩니다.

● 사용 부속품
▶ 메탈접시



4 예열 완료후 문을 열고 메탈접시위에 쿠키를 놓고, 2단선반에 올려 놓으세요.



5 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 조리시간을 자동으로 감지하여 설정합니다.
▶ 조리중 취소하고 싶을때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의
- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 반드시 보호장갑을 사용하세요.

참고
- 자동조리 메뉴중 「불고기, 케익, 바비큐(통닭), 쿠키」는 '예열' 후에 음식물을 넣어주세요.
- 동작중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

쿠키

▶ 예열이 완료된 후 신호음이 들리면 준비된 쿠키(500~600g, 9~16개)를 메탈접시에 담아 2단 선반에 넣은 후 [조리시작]버튼을 누르세요.

자동으로 음식을 조리하고 싶어요.

음식물에 따라 시간을 설정하지 않아도 [자동조리선택]다이얼을 원하는 조리위치에 맞추어 주면 자동으로 조리됩니다.

■ 작동방법 (라면, 계란찜)

1 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 음식을 올려 놓으세요.

2 [자동조리선택]다이얼을 돌려 원하는 조리를 선택하세요.

3

- ▶ 조리시간의 증 · 감을 원하실 경우 [강약조절]버튼을 사용하십시오.
  (강 → 약 → 표준(표시안됨) → 강 순으로 반복 됩니다.)
- ▶ 강약조절을 하지않고 바로 [조리시작]버튼을 누를 경우 '표준' 상태로 동작을 합니다.

4 [조리시작]버튼을 누르세요.

- ▶ 조리시간을 자동으로 감지하여 설정합니다.
- ▶ 조리중 취소하고 싶을때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 석쇠와 메탈접시는 반드시 빼고 사용해 주세요. (불꽃발생의 원인이 됩니다.)

라면 (1개)

- ▶ 라면과 스프, 물 2½컵(500ml)을 같이 내열용기에 넣고 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.
- ▶ 조리중간에 식성에 따라 파, 계란, 김치 등을 넣어 조리하세요.
- ▶ 원하시면 [조리시작]버튼을 누르기전에 [강약조절]버튼을 사용하실 수 있습니다.

계란찜 (3개)

- ▶ 내열용기에 계란3개, 물3 / 4컵(150ml), 소금등을 넣고 잘 섞은 후 뚜껑이나 랩을 씌워 구멍을 낸 후 조리하세요.

계란찜 수동 조리표

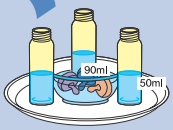
계란	조리시간	물 량
1개	2분 30초~3분	1/4컵
2개	4분~4분 30초	1/3컵
4개	7분~7분 30초	3/4컵

■ 작동방법 (젖병소독)

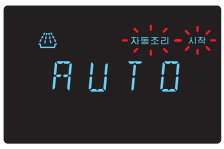
1 회전접시 위에 소독할 물건을 올려 놓으세요.

▶ 젖병 1~3개에는 물을 약 50㎖ 담고 젖꼭지는 물이 약 90㎖ 담긴 그릇에 넣어주세요.

▶ 자동조리시간은 젖병 1~3개 분량입니다.



2 [자동조리선택]다이얼을 돌려 「젖병소독」을 선택하세요.



3

▶ 조리시간의 증 · 감을 원하실 경우 [강약조절]버튼을 사용하십시오.
(강 → 약 → 표준(표시안됨) → 강 순으로 반복 됩니다.)

▶ 강약조절을 하지않고 바로 [조리시작]버튼을 누를 경우 '표준' 상태로 동작을 합니다.

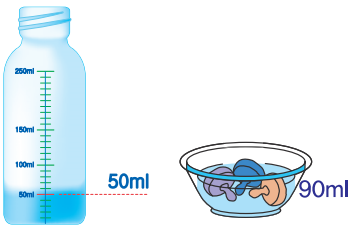
4 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 조리시간을 자동으로 감지하여 설정합니다.

▶ 조리중 취소하고 싶을때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의

- 젖병은 빈채로 가열하지 마세요.
- 소독후 젖병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.
- 젖병 소독이 끝나기 전에 문을 열지 마세요.
  – 뜨거운 물이 불출할 수 있으므로 젖병 소독이 끝나고 1분 정도 지난 후 열어 주세요.
- 젖병 소독 시 물의 양이 50ml 이상 넘지 않도록 하세요.
  – 뜨거운 물이 갑자기 불출하여 화상의 위험이 있습니다.
- 석쇠와 메탈접시는 반드시 빼고 사용해 주세요. (불꽃발생의 원인이 됩니다.)



젖병소독

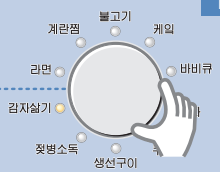
▶ 소독후 젖병이 너무 뜨거우므로 보호장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.

▶ 원하시면 [조리시작]버튼을 누르기전에 [강약조절]버튼을 사용하실수 있습니다.

자동으로 음식을 조리하고 싶어요

음식물에 따라 시간을 설정하지 않아도 [자동조리선택]다이얼을 원하는 조리위치에 맞추어 주면 자동으로 조리됩니다.

■ 작동방법 (감자삶기)



1 [자동조리선택]다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.

▶ 램프가 켜지며 선택메뉴를 알려 줍니다.
▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.

2

▶ 조리시간의 증 · 감을 원하실 경우 [강약조절]버튼을 사용하십시오.
(강 → 약 → 표준(표시안됨) → 강 순으로 반복 됩니다.)
▶ 강약조절을 하지않고 바로 [조리시작]버튼을 누를 경우 '표준' 상태로 동작을 합니다.

3 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 조리시간을 자동으로 감지하여 설정합니다.
▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 석쇠와 메탈접시는 반드시 빼고 사용해 주세요. (불꽃발생의 원인이 됩니다.)

감자삶기

▶ 내열용기에 잘 씻은 감자 큰 것(200g이상) 3개 / 작은 것(170g정도) 4개를 넣고, 뚜껑을 씌우거나 랩에 구멍을 내어 조리하세요.
▶ 원하시면 [조리시작]버튼을 누르기전에 [강약조절]버튼을 사용하실수 있습니다.

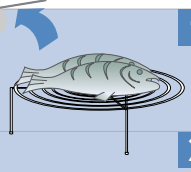
자동으로 음식을 조리하고 싶어요

음식물에 따라 시간을 설정하지 않아도 [자동조리선택]다이얼을 원하는 조리위치에 맞추어 주면 자동으로 조리됩니다.

● 사용 부속품
▶ 원형석쇠(높은것)

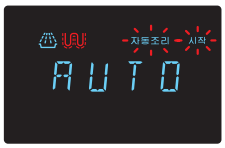
■ 작동방법 (생선구이)

1 원형석쇠(높은것)위에 생선을 놓고, 회전접시 위에 올려 놓으세요.



2 [자동조리선택]다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.

▶ 램프가 켜지며 선택메뉴를 알려 줍니다.
▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.



3

▶ 조리시간의 증 · 감을 원하실 경우 [강약조절]버튼을 사용하십시오.
(강 → 약 → 표준(표시안됨) → 강 순으로 반복 됩니다.)
▶ 강약조절을 하지않고 바로 [조리시작]버튼을 누를 경우 '표준' 상태로 동작을 합니다.

4 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 조리시간을 자동으로 감지하여 설정합니다.
▶ 조리 중 신호음이 들리면 오븐을 열고 생선을 뒤집은 후 [조리시작]버튼을 누르세요.
▶ 조리중 취소하고 싶을때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의
- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 반드시 보호장갑을 사용하세요.

참고
- 동작중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

생선구이

▶ 원형석쇠(높은 것) 위에 생선(2~4마리)를 칼집을 내어 올려 놓고 조리하세요.
▶ 조리 중 신호음이 들리면 오븐을 열고 생선을 뒤집은 후 [조리시작]버튼을 누르세요.

자동으로 음식을 조리하고 싶어요

음식물에 따라 시간을 설정하지 않아도 [자동조리선택]다이얼을 원하는 조리위치에 맞추어 주면 자동으로 조리됩니다.

● 사용 부속품
▶ 원형석쇠(높은것)

■ 작동방법 (피자)

1 원형석쇠(높은것)위에 냉동피자를 놓고, 회전접시 위에 올려 놓으세요.

2 [자동조리선택]다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.

▶ 램프가 켜지며 선택메뉴를 알려 줍니다.
▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.

3

▶ 조리시간의 증 · 감을 원하실 경우 [강약조절]버튼을 사용하십시오.
(강 → 약 → 표준(표시안됨) → 강 순으로 반복 됩니다.)
▶ 강약조절을 하지않고 바로 [조리시작]버튼을 누를 경우 '표준' 상태로 동작을 합니다.

4 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 조리시간을 자동으로 감지하여 설정합니다.
▶ 조리중 취소하고 싶을때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의
- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 반드시 보호장갑을 사용하세요.

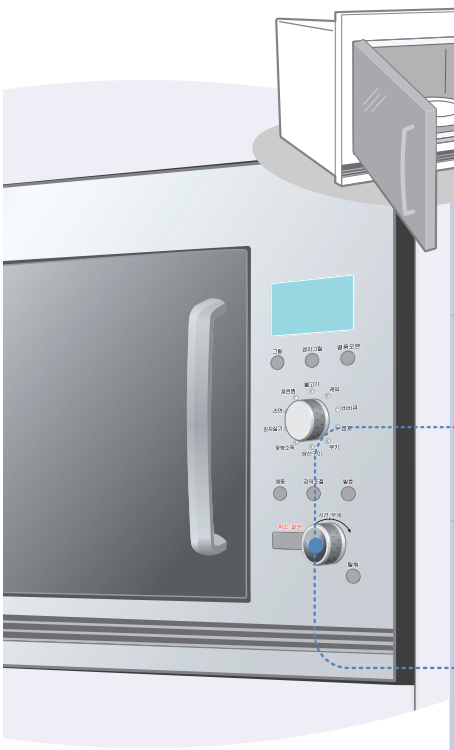
참고
- 동작중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

피자(냉동피자)

▶ 피자(300g)의 포장지를 제거한 후 원형석쇠(높은것)위에 올려 놓고 조리하세요.

원하는 시간동안 간단히 데우고 싶어요

커피한잔, 약봉지, 물한컵,
음료나 간단한 음식을 간편하게 데워드세요.



■ 작동방법

1 회전접시 위에 음식을 올려 놓으세요.

2 [시간 / 무게]다이얼을 돌려 데울 시간을 맞추세요.

3 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 동작중 시간을 감소 / 증가 시키고 싶을때는 [시간 / 무게]다이얼을 좌 · 우로 돌리면 10초 간격으로 조리시간이 감소 / 증가됩니다.

▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 한약은 팩 채로 데우면 터질 수도 있으니 다른 내열 용기에 담아 뚜껑이나 랩을 씌우지 말고 데워주세요.
- 밀폐된 용기는 사용하지 마세요.
- 렌지조리의 최대 조리시간은 60분입니다.
- 커피, 한약, 물 등을 데운 후 골고루 저어 드세요
- 인스턴트 식품은 별도의 용기에 옮겨 랩 또는 뚜껑을 씌운 후 데우세요.
- 알루미늄 호일 또는 금박, 은박으로 포장되어 있는 음식물은 가열할 때 불꽃이 발생할 수 있으므로 내열용기에 옮겨 데우세요.
- 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀는 현상으로 화상을 입을 수도 있으니 종료후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요.
  (안전을 위한 주의사항 참조)
- 석쇠와 메탈접시는 반드시 빼고 사용해 주세요.
  (불꽃발생의 원인이 됩니다.)

커피한잔 (100ml)

▶ [시간 / 무게]다이얼을 돌려 30초를 맞춘 후 [조리시작]버튼을 누르세요.

한약 한봉지 (100ml~140ml)

▶ [시간 / 무게]다이얼을 돌려 30초를 맞춘 후 [조리시작]버튼을 누르세요.

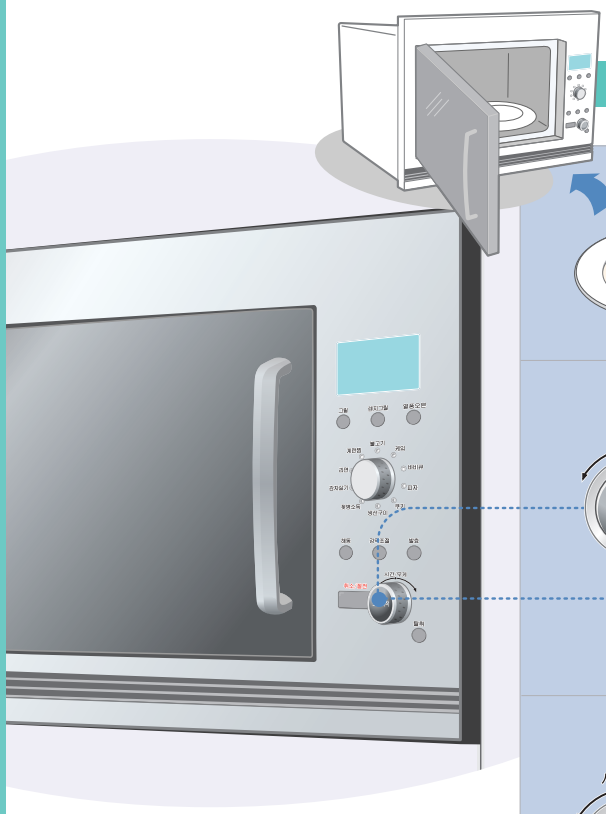
▶ 봉지채로 넣지말고 내열용기나 컵에 담아 데우세요.

물 한컵 (100ml~150ml)

▶ [시간 / 무게]다이얼을 돌려 1분 30초를 맞춘 후 [조리시작]버튼을 누르세요.

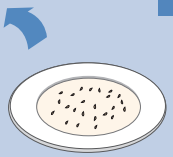
조리시간을 직접 조절하고 싶어요. (렌지 조리시)

음식의 종류와 양에 따라 알맞은 시간을 설정하여 데울 수 있습니다.



■ 작동방법

1 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 음식을 올려 놓으세요.



2 [시간 / 무게]다이얼을 돌려 데울 시간을 맞추세요.

- ▶ 25~27쪽의 수동데우기표를 참조하세요.
- ▶ 렌지조리의 최대 조리시간은 60분입니다.

3 [조리시작]버튼을 누르세요.

- ▶ 동작중 시간을 감소 / 증가 시키고 싶을 때 [시간 / 무게]다이얼을 좌우로 돌리면 10초 간격으로 조리시간이 변화됩니다. 추가 조리시간은 60분까지 가능합니다.
- ▶ 조리중 취소하고 싶을 때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의

- 석쇠와 메탈접시는 반드시 빼고 사용해 주세요. (불꽃발생의 원인이 됩니다.)

야채

- ▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 구멍을 낸 후 데치세요.

스프

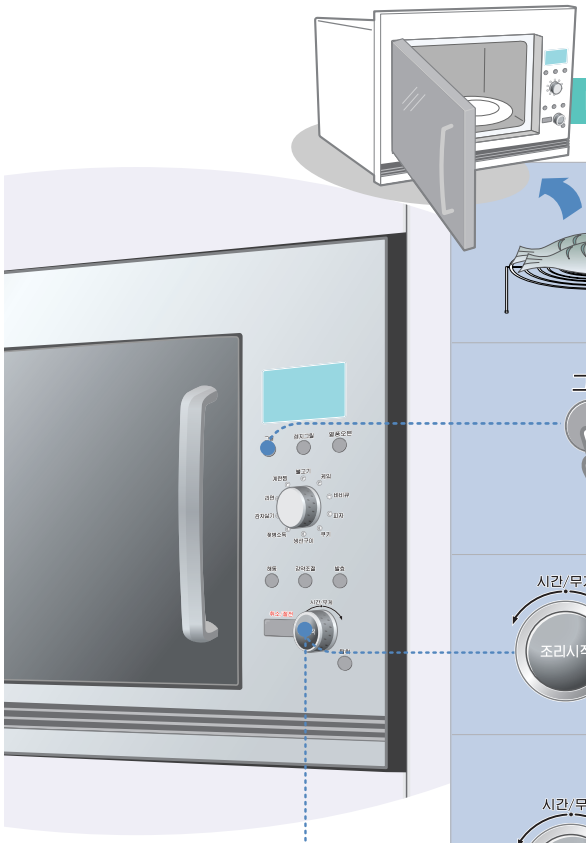
- ▶ 뚜껑이나 랩을 씌워 데우세요.

냉동식품

- ▶ 겹치지 않게 배열하여 물을 약간 뿌린 후 내열용기에 랩을 씌워 구멍을 낸 후 조리하세요.

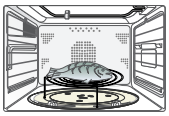
조리시간을 직접 조절하고 싶어요 (그릴 조리시)

그릴 조리는 상히터를 사용하여 직접 식품에 열을 전달하는 방식으로 식품 표면을 노릇노릇하게 구워줍니다.



■ 작동방법

1 원형석쇠위에 조리할 음식을 올려 놓으세요.



2 [그릴]버튼을 누르세요.

3 [시간 / 무게]다이얼을 돌려 조리할 시간을 맞추세요.

▶ 그릴조리의 최대 조리시간은 60분입니다.

4 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 동작중 시간을 감소 / 증가 시키고 싶을 때 [시간 / 무게]다이얼을 좌우로 돌리면 10초 간격으로 조리시간이 변화됩니다. 추가 조리시간은 60분까지 가능합니다.

▶ 조리중 취소하고 싶을 때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

● **사용 부속품**

▶ 원형석쇠(높은것)
▶ 원형석쇠(낮은것)
조리할 음식물에 따라 원형석쇠(높은것)과 원형석쇠(낮은것)을 선택하여 사용하시면 됩니다.

주의

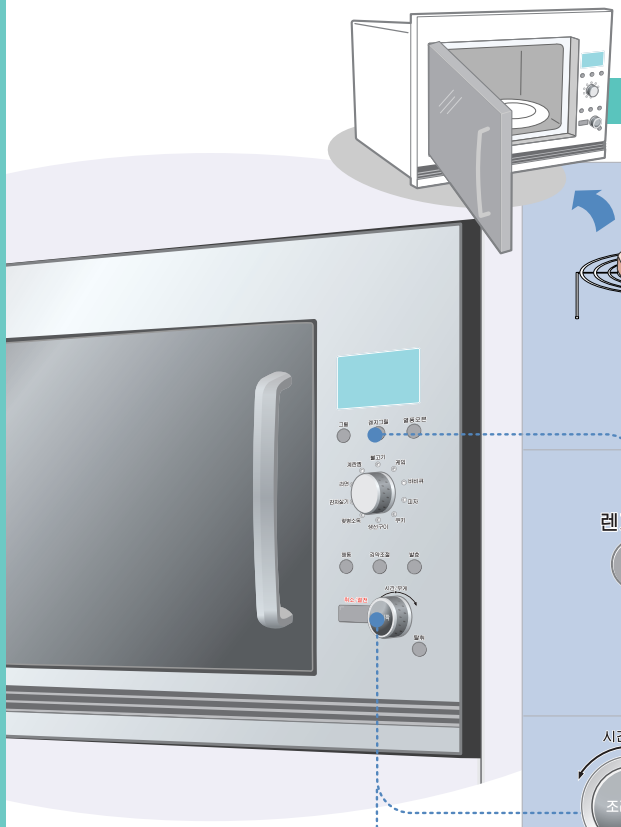
- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 반드시 보호장갑을 사용하세요.

참고

- 그릴조리는 위로부터 열을 받아 한쪽면만 구워지게 되므로 조리 도중에 한번 뒤집어주면 양면을 골고루 구울 수 있습니다.
- 동작중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

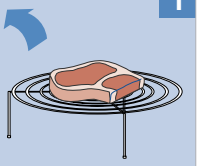
조리시간을 직접 조절하고 싶어요. (렌지그릴 조리시)

렌지그릴조리는 렌지기능과 그릴기능이 동시에 동작되어 식품의 내부를 가열하면서 표면을 노릇노릇하게 하여 식품의 겉과 속을 동시에 익혀주는 조리법입니다.



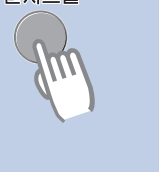
■ 작동방법

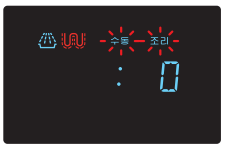
1 원형석쇠위에 조리할 음식을 올려 놓으세요.



2 [렌지그릴]버튼을 누르세요.

▶ 렌지그릴은 그릴과 동시에 렌지가 동작됩니다.





3 [시간 / 무게]다이얼을 돌려 조리할 시간을 맞추세요.

▶ 렌지그릴 조리의 최대조리시간은 60분입니다.

4 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 동작중 시간을 감소 / 증가 시키고 싶을 때 [시간 / 무게]다이얼을 좌우로 돌리면 10초 간격으로 조리시간이 변화됩니다. 추가 조리시간은 60분까지 가능합니다.

▶ 조리중 취소하고 싶을 때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

● **사용 부속품**

▶ 원형석쇠(높은것)

▶ 원형석쇠(낮은것)

조리할 음식물에 따라 원형석쇠(높은것)과 원형석쇠(낮은것)을 선택하여 사용하시면 됩니다.

주의

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 반드시 보호장갑을 사용하세요.

참고

- 동작중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

조리시간을 직접 조절하고 싶어요 (열풍오븐 조리시)

열풍오븐과 그릴을 이용한 가장 빠른 예열이 가능합니다.

■ 작동방법

● 사용 부속품
▶ 석쇠
▶ 메탈접시
(조리할 음식물에 따라 메탈접시만 사용하는 경우도 있습니다.)

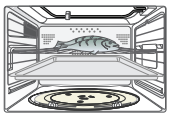
1 [열풍오븐]버튼을 누르세요.

▶ [열풍오븐]버튼을 누를때마다 250℃ → 220℃ → 200℃ → 180℃ → 160℃ → 140℃ → 100℃ → 40℃ → 250℃ 순으로 반복됩니다.

2 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 예열이 진행됩니다.
▶ 예열완료후 10분간 온도가 유지됩니다.

3 예열완료후 문을 열고 석쇠 또는 메탈접시위에 조리할 음식을 올려 놓으세요.



4 [시간 / 무게]다이얼을 돌려 조리할 시간을 맞추세요.

▶ 열풍오븐조리의 최대 조리시간은 60분입니다.

5 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 동작중 시간을 감소 / 증가 시키고 싶을 때 [시간 / 무게]다이얼을 좌우로 돌리면 10초 간격으로 조리시간이 변화됩니다.
추가 조리시간은 60분까지 가능합니다.
▶ 조리중 취소하고 싶을 때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

주의
● 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
● 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
● 반드시 보호장갑을 사용하세요.

참고
● 동작중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

효과적인 데우기 요령

▶ 많은 양은 적당량을 겹쳐지지 않도록 나누어 놓고 데워 주세요.

▶ 인스턴트 식품은 별도의 용기에 옮겨 데워 주세요.

▶ 마른 음식(떡, 밥, 만두 등)은 물을 뿌려 데우면 새로 한 음식처럼 부드러워집니다.

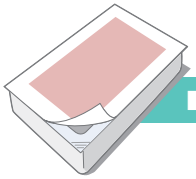
▶ 랩을 사용할 때는 반드시 구멍을 뚫으세요. 랩은 수분증발을 막아 줍니다.
포크 등으로 몇 군데 구멍을 뚫어주면 랩이 부풀지 않습니다.

▶ 조리중에 음식의 가운데와 가장 자리의 음식물 위치를 바꿔주시면 보다 고르게 조리됩니다.

■ 수동 데우기 표

랩사용

음식명		분량	조리시간	비고
카레	랩	200g	실온 4분~5분 냉장 5분~6분	
스프	랩	1인(260g)	실온 1분~1분30초 냉장 1분30초~2분30초	
스튜	랩	1인	실온 4분~5분 냉장 5분~6분	내열용기에 담아 가열하세요.
호박죽	랩	1인(180g)	실온 1분30초~2분 냉장 2분~2분30초	
햄버거	—	1개	실온 1분~1분30초 냉장 1분30초	내열접시에 냅킨을 깔고 가열하세요.
치킨	—	300g	실온 2분~3분 냉장 3 분 ~ 4 분	
생선구이	—	200g	실온 2분~3분 냉장 〃	
모듬튀김	—	400g	실온 2분~2분30초 냉장 〃	내열용기 또는 접시에 담아 가열하세요.
인절미	랩	300g	실온 1분30초~2분 냉장 〃	
햇반	—	180g~210g	실온 1분30초~2분	



■ 냉동식품 수동조리 표

랩사용

음식명		분량	조리시간	비고
만두류	랩	20~25개 10~15개 4~8개	5분~6분 3분30초~4분 2분30초~3분	냉동만두를 찬물에 살짝 담갔다가 물기를 제거한 후 내열 접시에 담아 가열하세요.
피자	랩	대(320~380)g 중(150~200)g	4분~5분 3분~4분	
조각피자	—	1개(100~110g 2개(160g)	2분~3분 3분~4분	
치킨윙	—	200g	3분~4분	
포테이토 패티	—	2개 대(250~300)g	3분~3분30초 5분30초~6분	
포테이토 라운드	—	중(150~200)g 소(80~130)g	2분30초~3분 2분~3분30초	내열접시에 담아 가열하세요.
핫도그	—	5개(370~420)g 2개(150~170g)	5분~6분 4분~5분	
야채볶음밥	랩	1개(285g)	4분~5분	
새우볶음밥	랩	1개(285g)	4분~5분	
돈까스	—	4개	5분~6분	
고기산적	—	300g	4분~5분	내열접시에 냅킨을 깔고 가열하세요.
꼬마 치킨바	—	300g	4분~5분	

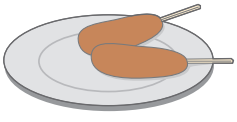
냉동식품 조리요령

▶ **내열용기에 담아서 가열하세요.**
시중에서 판매되는 냉동식품을 봉지나 캔 채로 해동, 가열하면 터질 위험이 있으므로 반드시 내열용기에 담아 가열하세요.
(제품에 따라 렌지조리용으로 판매되는 식품도 있습니다.
비닐로 밀봉된 냉동식품은 모서리 부분을 뜯어 사용하세요.)

▶ **수분을 가한 후 랩을 씌워 가열하세요.**
만두나 찐빵류는 내열접시에 겹치지 않게 담아 수분을 가한 후 랩을 씌워 가열하면 맛이 좋아지고 표면이 딱딱해지지 않습니다.

▶ **키친페이퍼를 깔고 조리하세요.**
냉동 감자류를 해동, 가열할 때는 내열접시 위에 키친페이퍼를 깔고 냉동감자를 겹치지 않게 담아 가열하세요.

▶ **냉동 핫도그, 냉동 빈대떡류의 납작한 식품은 내열접시에 담아 수동으로 가열하세요.**



■ 야채 데치기 수동조리 표

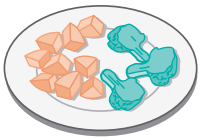
랩사용

음식명		분량	조리시간	비고
시금치	랩	300g	2분30초~3분	잎과 줄기를 엇갈리게 포개어 물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 가열하세요.
쑥갓	—	300g	3분~3분30초	
쪽파	—	300g	2분30초~3분	
가지	랩	300g	3분~3분30초	알맞은 크기로 잘라 물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 가열하세요.
호박	—	300g	3분~3분30초	
브로컬리	—	300g	3분~3분30초	
컬리플라워	—	300g	3분~3분30초	
양배추	—	300g	5분~5분30초	
단호박	—	300g	4분30초~5분	
당근	—	300g	3분~3분30초	
취나물	랩	300g	3분~3분30초	물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 가열하세요.
깻잎	—	300g	2분30초~3분	
미나리	—	300g	3분30초~4분	
호박잎	—	300g	2분30초~4분	
비름나물	—	300g	2분30초~3분	
느타리버섯	—	300g	3분~3분30초	
콩나물	—	300g	5분40초~6분10초	
숙주	—	300g	4분30초~5분	
완두콩	—	300g	2분30초~3분30초	
고구마	—	4개(600g)	10분~12분	내열용기에 담아 가열하세요.
감자	—	4개(600g)	11분~13분	

효과적인 데치기 요령

▶ **같은 크기끼리 모아서 데치세요.**

호박, 당근, 컬리플라워, 브로컬리는 같은 크기로 자르거나 나누어 랩에 싸서 데치면 좋습니다.



▶ **야채의 잎과 줄기는 엇갈리게 놓으세요.**

익는 속도가 다른 것은 엇갈리게 놓아 데치면 고루 데쳐집니다.

▶ **정해진 양에 맞춰 데치세요.**

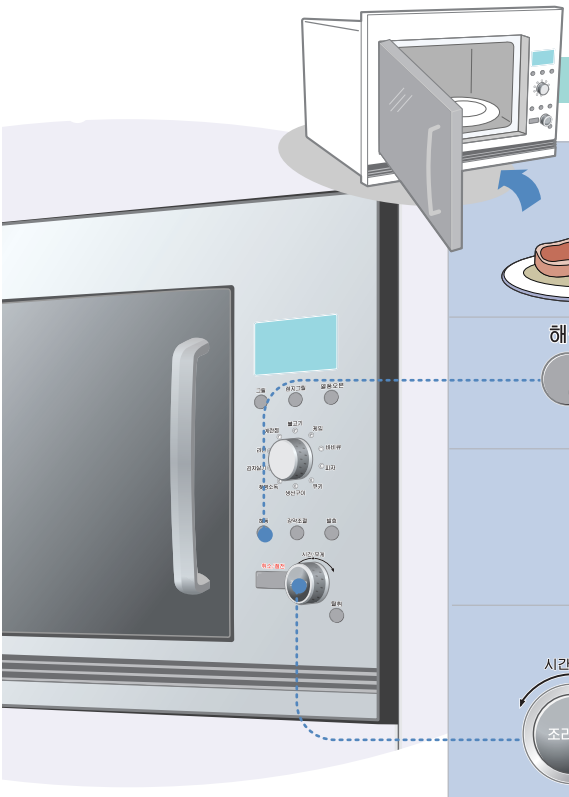
너무 많은 양은 골고루 데쳐지지 않습니다.

▶ **랩이나 뚜껑을 사용하세요.**

식품의 수분증발을 막기 위해 랩으로 빈틈없이 싸거나 뚜껑을 덮어 데쳐 주세요.

냉동된 육류 / 생선을 녹이고 싶어요

육류, 생선류는 단시간 내 균일하게 녹여주는 것이 가장 중요하죠.
간편한 해동기능으로 영양소 파괴없이 녹여 보세요.



■ 작동방법

1 해동할 음식을 회전 접시 위에 올려 놓으세요.
▶ 용기 없이 올려 놓으면 됩니다.

2 [해동]버튼을 누르세요.

3 원하는 무게의 숫자가 나타날때까지 누르세요.
(200g~1500g범위에서)
▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.

4 해동중에 부저음이 6회 울리면 해동음식을 뒤집어 주세요.
▶ 뒤집어 준 후 [조리시작]버튼을 누르면 남은 시간 동안 계속 해동이 됩니다.
▶ 부저음이 울릴 때 뒤집어 주지 않으면 계속 진행됩니다.

주의

- 해동시 설정할 수 있는 양은 100g단위로 200~1500g입니다.
- 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.
- 알루미늄 호일을 싸서 해동할 때 호일이 조리실 벽에 닿지 않도록 주의하세요. 불꽃이 튈 수 있습니다.
- 석쇠와 메탈접시는 반드시 빼고 사용해 주세요. (불꽃발생의 원인이 됩니다.)

육류
▶ 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

닭류

생선류

강약조절기능 | [강약조절]버튼을 선택하지 않고 [조리시작]버튼을 누르면 '표준' 상태로 자동 동작 됩니다.

■ 강약조절기능

1 조리할 음식을 넣으세요.
▶ 불고기, 케익, 바비큐, 쿠키는 '예열' 후에 넣으세요.

2 [자동조리선택]다이얼을 돌리세요.

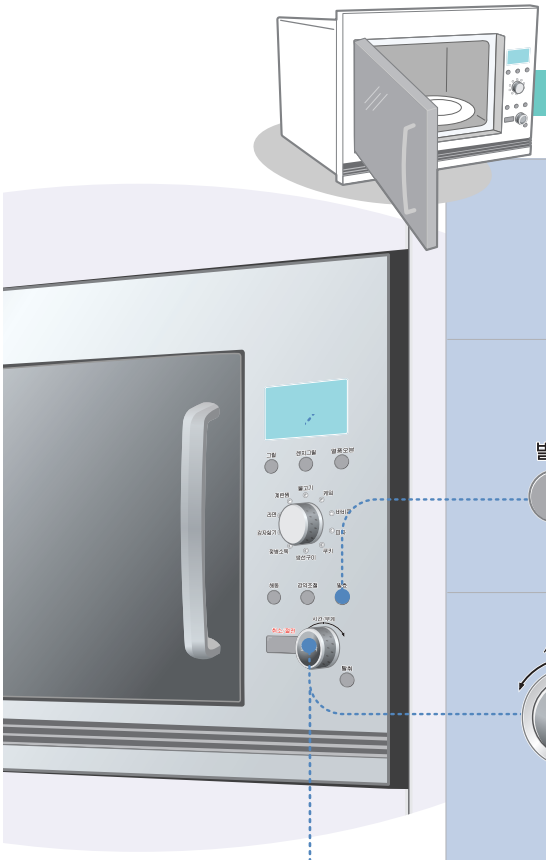
3 [강약조절]버튼을 누르세요.
▶ 버튼을 눌러 강 또는 약을 선택할 수 있습니다. (강 → 약 → 표준(표시안됨) → 강 순으로 반복 됩니다.)
▶ 선택하지 않으면 '표준'으로 동작합니다.

4 [조리시작]버튼을 누르세요.
▶ 조리가 시작됩니다.

■ 탈취기능

1 조리실 안의 냄새나 연기를 없앨 때 사용합니다.
조리실 내부를 닦아 주세요.

2 [탈취]버튼을 누르면 탈취가 시작됩니다.
▶ 동작중 시간을 감소 / 증가 시키고 싶을 때 [시간 / 무게]다이얼을 좌우로 돌리면 10초 간격으로 시간이 변화됩니다.
▶ 15분까지 추가로 선택할 수 있습니다.
▶ 조리중 취소하고 싶을 때는 [취소 / 절전]버튼을 누르세요.



● 사용 부속품
▶ 원형석쇠(낮은것)

■ 발효 기능

1 발효시킬 재료를 넓은 용기에 담아 랩을 씌워 원형 석쇠(낮은것) 위에 올려 놓으세요.

2 [발효]버튼을 누르세요.

3 [시간 / 무게]다이얼을 돌려 조리할 시간을 맞추세요.

▶ 6시간 조리시 아래와 같이 표시 됩니다.

4 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 발효가 시작됩니다.

우유	농후발효유	발효시간	발효시간
500㎖	농후발효유 100~200 g 또는 요쿠르팅 파우더1포	6~7시간	기호에 맞게 발효시간을 조절하세요.
1000㎖		9~10시간	

참고
● 종료후 냉장실에 보관후 차게해서 드세요.

■ 잠금 기능

1. 어린아이가 만질 위험이 있는 경우 사용하시면 됩니다.
2. [취소 / 절전]버튼과 [탈취]버튼을 동시에 누르면 잠금기능이 동작됩니다.

3. 2번을 반복하면 잠금기능이 해제됩니다.

■ 절전기능

1. 에너지를 절약하고자 하실경우 사용하시면 됩니다.
2. 취소상태에서 [취소 / 절전]버튼을 누르면 진행표시부가 모두 꺼지게 됩니다.

3. 원하는 버튼을 누르시면 진행표시부에 표시가 나타나면서 절전기능이 해제 됩니다.

렌지조리편

음식의 영양소와 색을 유지하면서 조리하고 싶어요

원하는 요리에 따라 조리시간 및 방법을 응용해 보세요. 가정에서도 다양한 요리를 만들어 드실 수 있습니다.

■ 렌지 조리란

음식의 겉과 속을 동시에 익혀주어 영양소 파괴가 거의 없고 익는 속도가 빨라 식품의 맛과 색을 그대로 유지시켜 주는 조리법입니다.

■ 렌지조리 요령

랩에 구멍을 뚫어 씌우거나 뚜껑을 덮어 식품 자체의 수분을 활용하세요.

밀봉된 포장식품은 별도의 용기에 옮겨 가열하세요.
그대로 넣을 수 있는 용기로 판매되는 식품도 있습니다.

재료의 크기를 고르게 하세요.
재료가 고르게 익습니다.

은근한 맛을 내려면 뜸을 들이세요.

음식을 골고루 익히려면 배열을 잘 하세요.
감자나 닭다리 같이 작은 것을 여러 개 익힐 때는 바깥쪽으로 배열하고 평평하게 펼쳐 놓으면 고르게 익힐 수 있습니다.

삼계탕

조리시간 45분

재료

닭(영계)	1마리	밤	1개
찹쌀	1컵	대파	1대
마늘	4쪽	생강	1쪽
대추	4개	물	8컵
수삼	2뿌리	소금, 후추가루	약간씩

조리법

1. 닭은 내장을 꺼내고 깨끗이 씻고, 찹쌀은 씻어 1시간 정도 물에 불린다음 건진다.
2. 대추는 돌려 깎아 씨를 빼고 수삼을 씻어 잔뿌리를 떼어 낸다.
3. 닭 속에 찹쌀, 마늘, 대추, 수삼, 밤을 넣는다.
4. 다리 안쪽에 칼집을 넣어 그 사이에 다른 다리를 넣어 꼬아 준다.
5. 내열용기에 4번 닭과 물, 편으로 썬 생강, 어슷썬 대파를 넣고 **시간 / 무게다이얼을 돌려 45분을 설정한 후 조리시작**버튼을누른다.

영양 야채밥

조리시간 20분

재료

쌀	1컵	다시마물(밥용)	2/3컵
밤	2개	다시마(국물용)	1큰술
고구마	1/3개	파	약간씩
은행	6알	마늘	약간씩
대추	4알	깨소금	약간씩

조리법

1. 쌀은 미리 씻어 충분히 불려 물기를 빼 놓는다.
2. 밤과 고구마는 먹기 좋게 썰고 은행은 기름에 살짝 볶아 껍질을 벗긴다.
3. 대추는 씨를 기점으로 돌려깍기 하여 잘게 썰어둔다.
4. 내열용기에 쌀과 2번의 재료들을 넣고 다시마 우려낸 물 2 / 3컵을 넣어 뚜껑을 덮은 다음 **시간 / 무게다이얼을 돌려 10분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.
5. 10분 조리시작이 끝난후에 주걱으로 3번 내용물을 잘 저은후 **시간 / 무게다이얼을 돌려 10분 을 다시 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.
6. 다시마물 1큰술, 간장 1큰술, 다진파, 다진마늘, 깨소금등을 섞어 양념장을 만들어 4번과 곁들여 낸다.

뱅어포구이

조리시간 1분40초

재료

뱅어포	4장	다진파	1큰술
고추장	2큰술	참깊	1작은술
물엿	1큰술	깨소금	약간
다진마늘	1큰술		

조리법

1 뱅어포는 양손으로 비벼 티를 골라내고 깨끗이 손질한 후 적당한 크기로 준비한다

2 고추장에 설탕과 물엿, 다진마늘과 다진파, 참기름, 깨소금을 섞어 양념장을 만든다.

3 내열용기에 1번 뱅어포를 담고 **시간 / 무게다이얼을 돌려 1분을설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.

4 도마에 비닐을 깔고 뱅어포의 한면에만 3번 양념을 고루 바른 다음 겹쳐서 잠시 둔다.

5 양념해둔 뱅어포를 내열용기에 담아 **시간 / 무게다이얼을 돌려40초을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.

중국식 오징어 볶음

조리시간 3분30초

재료

		[양념장]	
오징어	1마리	간장, 굴소스	각 1큰술
표고버섯	1개	다진마늘	1큰술
피망	1/4개	다진파	1큰술
파프리카	1/4	설탕	2/3큰술
		후추가루	약간

조리법

1 오징어는 껍질을 벗겨 몸통 안쪽에 촘촘하게 칼집을 내고 2cm사각형으로 썰어둔다.

2 표고버섯은 굵게 채로 썰고 피망과 파프리카도 2cm크기의 사각형으로 썬다.

3 간장 1큰술, 굴소스 1/2큰술, 설탕 2/3큰술, 다진파, 다진마늘, 후추가루 약간을 섞어 양념장을 만든다.

4 칼집 낸 오징어와 표고버섯을 3번 양념장 간이 배도록 재워 둔다.

5 내열용기에 4번 재료들을 담고 랩을 덮은 후에 **시간 / 무게 다이얼을 돌려 3분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.

6 조리후 썰어둔 피망과 파프리카를 5번에 담은 후 다시 **시간 / 무게다이얼을 돌려 30초 을 설정 한 후 조리시작** 버튼을 누른다.

치킨 버섯찜

조리시간 10분

재료

닭(안심)	500g	계란	1개
표고버섯	3장	간장	1큰술
느타리 / 팽이버섯	30g	설탕	1큰술
당근	30g	청주	1작은술
청 / 홍고추	1개씩	소금, 후추가루	약간씩

조리법

1. 닭안심은 곱게 다지거나, 커터기로 갈아둔다.
2. 표고버섯은 물에 불려 곱게 채썬다. 느타리버섯은 내열용기에 담아 **시간 / 무게다이얼을 돌려 2분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른후 가열해서 곱게 다져 놓는다.
3. 팽이버섯은 2cm로 썰고 당근과 고추는 곱게 채썬다.
4. 위의 재료가 다 준비되면 계란 1개, 간장 1큰술, 설탕 1큰술, 청주 1작은술, 소금 약간씩, 후추 약간씩을 넣어 간을 맞춘다.
5. 4번을 내열용기에 담아 랩을 씌운 후 **시간 / 무게다이얼을 돌려 8분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.
6. 5번이 다 익으면 어느정도 식은 후에 1cm두께로 썰어 접시에 담아낸다.

꼬막 양념찜

조리시간 2분

재료

꼬막	600g	마늘, 깨소금	1작은술
와인(화이트)	2큰술	청고추	1개
소금	약간	설탕	1큰술
[양념장]		맛술	3큰술
굴소스, 간장	각 1큰술씩	참기름	1큰술
양파	2큰술	물	5큰술

조리법

1. 꼬막은 껍질째 소금으로 문질러 씻어서 물기를 뺀 다음 소금물에 담가 해감시킨다.
2. 냄비에 꼬막을 담고 물을 넉넉하게 부어서 삶는다.
3. 꼬막 입이 벌어지기 시작하면 화이트 와인을 넣고 비릿한 맛을 없앤다.
4. 볼에 분량의 재료를 넣고 잘 섞어 양념장을 만든다.
5. 꼬막의 살이 붙어 있는 껍데기만 내열접시에 담아 4번 양념장을 잘 뿌린 후 **시간 / 무게다이얼을 돌려 2분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.

밥달걀찜

조리시간 6분

재료

밥(찬것)	1공기	당근	20g
계란	4개	소금	약간
실파	2줄기	깨소금	약간
햄	20g		

조리법

1. 달걀은 잘 풀어 찬밥을 섞는다.
2. 가는파는 송송 썰고 햄과 당근은 잘게 다진다.
3. 내열냄비에 물 2컵, 1과 2번을 넣고 소금, 깨소금을 넣어 간을 맞춘다.
4. 3번에 **시간 / 무게다이얼을 돌려 6분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.

새우 두부찜

조리시간 3분

재료

두부	30g	토마토소스	150CC
새우(중하)	5마리	칠리	3큰술
소금	약간	핫소스, 식초	각 2큰술
흰후추(가루)	약간	설탕	2큰술
실파	약간	소금, 후추가루	각 약간씩

조리법

1. 준비한 두부에 소금과 흰 후추가루를 뿌려둔다.
   (두부는 새우보다 조금 더 크게 사각으로 준비한다.)
2. 새우는 등 쪽에 내장을 제거하고 껍질을 제거한다.
   두부위에 새우를 얹고 내열용기에 담아 **시간 / 무게다이얼을 돌려 3분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.
3. 준비한 재료를 냄비에 넣어 살짝 끓여서 칠리소스를 만든다.
4. 접시에 2번을 올려 놓고 칠리소스를 뿌린뒤 송송썬 파를 얹는다.

cooking point_ 칠리소스 만들기

재료 ;
토마토 소스 150cc + 칠리소스 3큰술 + 핫소스 2큰술 + 식초 2큰술 + 설탕 2큰술 + 소금 약간 + 후춧가루 약간

만들기 ;
분량을 잘 섞어 저어준다.

숙주 미나리 무침

조리시간 2분30초

재료

숙주	100g	통깨	약간
미나리	50g	실고추	약간
파(다진것)	약간	참기름	약간
마늘	약간	소금	약간

조리법

1. 숙주는 깨끗이 씻은 후 랩을 씌워 회전접시에 놓은 후 **시간 / 무게다이얼을 돌려 2~3분을 설정한 다음 조리시작**버튼을누른다.
2. 미나리도 1번과 동일한 방법으로 조리한다.
3. 파와 마늘은 곱게 다지고 붉은고추는 링 모양을 썰어 씨를 털어낸다.
4. 숙주와 미나리는 체에 잠시 받혀 열기를 식힌다.
5. 큰 볼에 4번을 담고 다진파,마늘, 소금, 깨소금, 참기름등 으로 갖은 양념을 한다.

두부 양념 조림

조리시간 4분

재료

두부	1모	간장	1큰술
[양념장]		설탕	1큰술
홍고추, 풋고추	1/2개	물엿	1큰술
다진파	1/2큰술	깨소금, 통깨	약간씩
다진마늘	1/2큰술	참기름, 후추가루	약간씩

조리법

1. 두부는 가로 4cm, 세로 5cm, 두께 0.8~1cm로 썰어 소금을 뿌려 두었다가 물기를 없앤다.
2. 양념장을 만든다.
   다진홍고추, 풋고추, 마늘, 파, 간장 1큰술, 설탕 1큰술, 물엿 1큰술, 깨소금 약간, 참기름 약간, 후추가루 약간
3. 후라이팬에 식용유를 소량 두르고 1번 두부를 앞뒤로 노릇 하게 지져낸다.
4. 노릇하게 두부가 지져지면 내열용기에 지진 두부를 나란히 담고 2번 양념장을 적당하게 뿌려 **시간 / 무게다이얼을 돌려 3~5분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.

그릴조리편

음식을 노릇노릇하게 요리하고 싶어요.

원하는 요리에 따라 조리시간 및 방법을 응용해 보세요. 가정에서도 다양한 요리를 만들어 드실 수 있습니다.

■ 그릴조리란

그릴조리는 위로부터 열이 직접 식품에 전해지는 방식으로 식품 표면을 노릇노릇하게 구워주며 식품 고유의 향을 한층 더해 주는 조리법입니다.

■ 그릴조리 요령

렌지로 가열한 후 그릴로 가열하면 더욱 효과적입니다.

식품 속까지 익힌 후 단시간에 표면의 갈색화를 이루어 색이 훨씬 맛깔스러워집니다.

음식을 뒤집으면서 조리해 주세요.

그릴 조리는 위로부터 열을 받아 한 쪽면만 구워지게 되므로 조리 도중에 한번 뒤집어 주면 양면을 골고루 구울 수 있습니다.

문을 빨리 여닫아 주세요.

문을 너무 오래 열어두게 되면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

보호장갑을 사용하세요.

조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 반드시 보호장갑을 사용하세요.

떡치즈구이

조리시간 15분

재료

가래떡	1가래	홍/청피망	1/8개씩
베이컨	2장	치즈(피자용)	3큰술
옥수수(통조림)	4큰술	식용유	약간

조리법

1. 가래떡은 0.5㎝ 두께로 어슷썰고 베이컨은 볶아서 다진다.
2. 옥수수는 물기를 빼고 홍/청피망은 잘게 다진다.
3. 내열용기에 식용유를 약간 바르고 1.2번을 섞어 담는다.
4. 원형석쇠(높은것)위에 3번을 올려넣고 **그릴 버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 7~9분을 설정한 후 조리시작**버튼을누른다.
5. 4번을 꺼내어 피자치즈를 올린다음 **그릴 버튼을 누르고 조리시작 다이얼을 돌려 6~8분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.

두부피자

조리시간 7분

재료

두부	300g	마늘	1쪽	[토핑재료]	
[토마토소스]		양파(다진것)	1개	햄	30g
토마토	1개	월계수잎	1장	양송이	3개
토마토페스트	2큰술	설탕	1작은술	피망	1개
육수	1컵	오레가노	약간	쇠고기(다진것)	50g
		소금, 후추	약간씩	올리브	4개
				모짜렐라치즈	50g

조리법

1. 두부는 1㎝두께로 썰어 식용유를 두르고 노릇노릇하게 지진 다음 토마토 소스를 바른다.
2. 쇠고기는 식용유에 볶아 소금, 후춧가루를 넣고 나머지 토핑 재료는 썰어 2위에 올려놓고 채칼에 내린 모차렐라 치즈를 얹는다.
3. 원형석쇠(높은것)위에 2번을 올려넣고 **그릴 버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 6~8분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.

후라이드그린 토마토

조리시간 6분30초

재료

토마토	1개	파슬리	약간
청 / 홍피망	약간	소금	약간
빵가루	적당량	버터	약간
올리브	약간	꿀	3큰술

조리법

1. 토마토는 1.5cm 두께로 썰어 소금을 뿌려둔다.
2. 1을 키친타올로 가볍게 물기를 제거한 후 토마토 표면에 꿀을 골고루 발라준다.
3. 빵가루에 올리브, 파슬리 다진 것, 홍 / 청피망 다진 것을 섞은후 2의 토마토에 얹는다.
4. 3번을 내열용기에 담아 식용유를 위에 약간 뿌려준다.
5. 4번을 원형석쇠(높은것)위에 올린다음 **그릴 버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 6~7분을 설정한 후 조리시작** 버튼을 누른다.
6. 키친타올로 5번 토마토의 기름기를 살짝 닦는다.

콘 마요네즈버터구이

조리시간 8분

재료

옥수수콘	1캔	버터	약간
마요네즈	5큰술	베이컨	3장

조리법

1. 옥수수콘을 체에 받쳐 물기를 빼 놓는다.
2. 베이컨을 볶아서 다진 후 기름기를 제거한다.
3. 내열용기에 버터를 바른 후 마요네즈, 옥수수콘과 볶은 베이컨을 담는다.
4. 원형석쇠(높은것)위에 3번을 올려놓고 **그릴 버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 7~9분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.
5. **조리도중 4분이 지나면 문을 열고 조리물을 뒤집은 후 조리시작**버튼을 누른다.
6. 버터는 처음부터 얹어 녹이면 기름처럼 녹아 버리므로 마지막에 넣어 주어야 알맞게 녹습니다.

LA갈비

조리시간 12분

재료

LA갈비	10장	설탕	2큰술
청주	50g	배즙	3큰술
대파채	1개	다진파	3큰술
마늘	1쪽	다진마늘	2큰술
[토마토소스]		깨소금	약간
간장	3큰술	후추	약간
		참기름	약간

조리법

1. 갈비뼈 2~3대를 5~6mm 두께(LA식 갈비)로 썰은 것으로 준비하여 씻은 다음 물기를 뺀다.
2. LA갈비에 칼집을 넣어 설탕, 청주, 배즙에 재운다.
3. 파, 마늘은 곱게 다진다.
4. 간장에 배즙을 넣고 다진파, 마늘, 깨소금, 후추, 설탕, 참기름을 넣어 양념장을 만든다.
5. 2의 갈비에 4의 양념장을 넣어 양념이 고루 배도록 잘 버무려 충분히 재운다.
6. 5번을 내열용기에 담아 다시 원형석쇠(높은것)위에 올린 후 **그릴버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 6~7분을 설정한 후 조리시작**버튼을 눌러 조리한 다음 뒤집어 **그릴로 4~5분간 더 조리한다.**

꽁치구이

조리시간 11분

재료

꽁치	10장	간장	2큰술
와사비	50g	소금	3큰술
레몬	1개		
마늘	1쪽		

조리법

1. 꽁치는 소금물에 한번 씻은 후 배를 갈라 내장을 제거한다.
2. 물에 한번 씻은 꽁치를 소금에 절여둔다.
3. 소금에 절여둔 꽁치에 칼집을 3번정도 준다.
4. 원형석쇠(높은것)위에 3번을 올려 넣고 **그릴버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 4~6분을 설정한 후 조리시작**버튼을 눌러 조리한 다음 뒤집어 **그릴로 3~5분간 더 조리한다.**
5. 간장, 갠와사비, 레몬을 곁들인 양념장을 만든 후 곁들여 낸다.

렌지그릴조리편

음식을 노릇노릇하게 요리하고 싶어요.

■ 렌지그릴 조리란

고주파로 음식내부를 익힘과 동시에 히터로 음식표면을 노릇노릇하게 그을려 주는 기능으로 음식의 겉과 속을 동시에 익혀 줍니다.

■ 렌지그릴 요령

보호장갑을 사용하세요.

조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 반드시 보호장갑을 사용하세요.

조리시간 25분

통감자구이

재료

감자(200g) ····· 4개　　버터 ····· 약간

조리법

1 감자를 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
2 골고루팬에 감자를 넣고 회전접시에 올린후 **렌지그릴버튼를 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 22~25분을 설정한 후 조리시작버튼**을 누른다.
3 다 구운 감자 위쪽에 열십자로 칼집을 낸 후 그 사이에 버터를 얹는다.

조리시간 17분

고구마구이

재료

고구마(200g) ····· 4개　　버터 ····· 약간

조리법

1 고구마를 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
2 골고루팬에 고구마를 넣고 회전접시에 올린 후 **렌지그릴버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 14~17분을 설정한 후 조리시작버튼**을 누른다.
3 다 구워지면 버터를 곁들여낸다.

쇠고기버섯산적

조리시간 11분

재료

쇠고기(대접살)	100g	설탕	1큰술
당근	100g	다진파	2큰술
표고(대)	10장	다진마늘	1작은술
파	2뿌리	참기름	1/2큰술
대꼬챙이	몇개	깨소금	1작은술
[양념장]		청주	적당량
간장	1큰술	후추	적당량

조리법

1. 쇠고기는 두께 0.7cm, 폭 1cm, 길이 6cm크기로 썬다. 표고도 1cm폭으로 썰어서 양념장에 쇠고기와 함께 무쳐서 간이 배도록 한다.
2. 당근은 두께 0.7cm, 폭 1cm, 길이 5cm가 되도록 썰어 소금물에 삶고, 파도 길이 5cm, 폭 1cm로 썬다.
3. 대꼬챙이에 쇠고기, 당근, 파, 표고를 끼운다.
4. 골고루 팬에 3번의 대꼬챙이에 끼운 재료를 담고 회전접시위에 원형석쇠(높은것), 골고루팬 순으로 올려 놓은 후 **렌지그릴 버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 5~7분을 설정한 후 조리시작버튼**을 누른다.
   4번의 재료를 뒤집은 후 **렌지 그릴로 3~4분간 더 조리한다.**

양념닭

조리시간 26분

재료

		[양념소스]			
닭찜용	600g	식용유	1큰술	우스타소스	1큰술
후추	적당량	토마토케찹	2큰술	설탕	1큰술
식용유	적당량	고춧가루	1큰술	다진마늘	1큰술
		고추장	1/2큰술	다진생강	1/2큰술

조리법

1. 양념소스재료를 섞어 **시간 / 무게다이얼을 돌려 2분을 설정한 후 조리시작버튼**을 누른다.
2. 닭에 소금, 후추로 간하여 기름을 바른 후 골고루 팬에 호일을 깔고 닭을 넣는다.
3. 회전접시위에 원형석쇠(높은것), 골고루팬 순으로 올려 놓은 후 **렌지그릴버튼을 누르고 렌지그릴버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 13~15분을 설정한 후 조리시작버튼**을 눌려 조리 한다음 뒤집어 **렌지그릴로7~9분간 더 조리한다.**
4. 다 구워진 닭을 1번의 양념소스에 양념하여 담아낸다.

조리시간 12분30초

닭산적

재료

		[양념장]		[양념장]	
닭(안심)	300g	간장	1작은술	간장	4큰술
두부	100g	소금	1큰술	설탕	2큰술
풋 / 홍고추	각 1개씩	마늘	1큰술	청주	1큰술
		후추가루	약간	물엿	1큰술
				마늘	2쪽
				고추(마른것)	1개

조리법

1. 닭안심은 칼로 곱게 다져놓는다.
2. 두부는 으깨어 물기를 없애고 풋고추, 붉은고추는 반을 갈라 씨를 빼고, 곱게 다진다.
3. 닭안심, 두부, 고추에 양념장 재료를 섞은 지름7cm, 두께 1.5cm 크기의 원형으로 빚는다.
4. 소스를 만든다. (마늘은 편으로 썰고, 마른고추는 1cm크기로 잘라 씨를 뺀 다음 냄비에 간장, 설탕, 청주, 물엿, 마늘, 마른고추를 넣어 반으로 졸인다.)
5. 3번을 내열용기에 담아 **렌지그릴버튼을 누르고 시간 / 무게 다이얼을 돌려 3~5분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.
6. 4번 소스에 5번을 앞뒤로 발라준 다음 원형석쇠(높은것) 위에 올려넣고 **렌지그릴 버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 4~6분을 설정한 다음 조리시작**버튼을 누른다.
   6번을 원형석쇠(높은것)위에서 뒤집어 놓고 **렌지그릴로 3~4분을 더 조리한다.**

조리시간 5분

생선버터구이

재료

냉동대구	1개	포도주	1큰술
소금, 후추(가루)	각 약간씩	레몬(즙낸것)	1작은술
밀가루	1큰술	파슬리	약간
버터	4큰술		

조리법

1. 냉동대구를 해동하여 물기를 제거한다.
2. 물기 제거한 대구에 소금, 후추가루를 약간 뿌려둔다. 생선에 간이 배면 앞뒤로 밀가루를 묻힌 다음 식용유를 골고루 뿌려둔다.
3. 2번 생선을 내열용기에 담아 원형석쇠(높은것)위에 올린 다음 **렌지그릴버튼을 누르고 조리시작다이얼을 돌려 4~6분을 설정한 후 조리시작**버튼을누른다.
4. 팬에 버터를 녹인 후 포도주와 레몬즙을 넣고 끓여서 버터소스를 만든다.
5. 접시에 3번 생선을 담고 4번 버터소스을 끼얹은 다음 다진 파슬리를 뿌려낸다.

삼치 조림 구이

조리시간 6분

재료

삼치	1마리	물	2큰술
녹말가루	약간	맛술	2큰술
식용유	약간	생강(즙낸것)	1작은술
간장	2큰술	홍고추	약간

조리법

1. 삼치는 세 장 뜨기 하여 어슷하게 썰어 녹말가루를 묻힌후 식용유를 약간 뿌려준다.
2. 1번 삼치를 내열용기에 담아 다시 원형석쇠(높은것)위에 올린다음 **시간 / 무게다이얼을 돌려 2분30초~3분30초을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.
3. 조림장을 만든다.
   간장2큰술, 맛술2큰술, 물2큰술, 생강즙1작은술, 붉은고추 약간등을 넣어 약간 되게 끓인다.
4. 3번 조림장을 2번 삼치에 여러 번 발라주고 다시 원형석쇠(높은것)위에 올린 다음 **렌지그릴 버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 2분30초~3분30초을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.
   그릇에 삼치를 담고 송송 썬 실파를 곁들여 낸다.

버팔로윙

조리시간 10분

재료

		[닭밑간 양념]		[매운소스]	
닭(날개)	10개	와인(화이트)	3큰술	핫소스	5큰술
		소금, 후추	2큰술	버터, 식추	2큰술
		버터	3큰술	설탕	1큰술
		밀가루	3큰술	소금	1작은술
				후추	약간

조리법

1. 닭날개는 손질한 후 한쪽 면에 사선으로 칼집을 세 개정도 낸 후, 분량의 양념에 재워둔다.
2. 30분정도 재워놓은 닭날개에 밀가루를 묻힌다.
3. 내열용기에 식용유를 바르고 버터를 바른 닭 날개를 담는다.
4. 3번을 원형석쇠(높은것)위에 올린 다음 **렌지그릴 버튼을 누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 5~7분을 설정한 다음 조리시작**버튼을 누른다.
5. 버터를 실온에서 해동한 후, 핫소스와 섞는다.
6. 5에 식초, 설탕, 소금을 넣어 잘 저어 소스를 만든다.
7. 4번 닭날개를 꺼내어 6번 소스를 발라 **렌지그릴 버튼을누르고 시간 / 무게다이얼을 돌려 3~5분을 설정한 다음 조리시작**버튼을 누른다.

열풍오븐조리편

그을림 없이 담백하게 요리하고 싶어요.

원하는 요리에 따라 조리시간 및 방법을 응용해 보세요. 가정에서도 다양한 요리를 만들어 드실 수 있습니다.

■ 열풍오븐 조리란

식품의 표면에서 내부로 서서히 가열하여 음식을 익혀주는 조리법으로 열이 식품에 직접 전달되지 않아 표면이 심하게 그을리지 않고 식품의 수분이 조리실 내부에 남아 맛있게 요리됩니다.

■ 열풍오븐 요령

보호장갑을 사용하세요.

조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 반드시 보호장갑을 사용하세요.

너비아니구이 (250℃)

조리시간 13분

재료

쇠고기 우둔살	600g	설탕	3큰술
잣	1큰술	꿀	1큰술
[양념장]		청주	2큰술
간장	5큰술	배즙	2큰술
다진파	3큰술	참기름	2큰술
다진마늘	2큰술	깨소금	1큰술반
		후춧가루	약간

조리법

1. 쇠고기는 우둔살을 약간 도톰하게 저며서 군데 군데 칼집을 내어 양념장에 한 장씩 재워서 20분 정도 둔다.
2. 잣은 잘 다진 후 기름기를 제거해 둔다.
3. 1단에 메탈접시를 넣고 1번의 쇠고기를 석쇠(선반3단)위에 한 장씩 넓게 펴 담고 **열풍오븐을 눌러 250℃를 선택한 후 시간/무게다이얼을 돌려 13분을 설정한 다음 조리시작버튼**을 누른다.
4. **조리도중 7분이 지나면 문을 열고 조리물을 뒤집은 후 조리시작** 버튼을 누른다.
5. 접시에 구운 쇠고기를 담고, 다진 잣을 뿌려서 낸다.

섭산적 (220℃)

조리시간 8분

재료

다진쇠고기	300g	설탕	2큰술
두부	100g	청주	1큰술
식용유	적당량	참기름	1큰술
잣	1/2큰술	깨소금	1큰술
[양념장]		소금	약간
다진 파	2큰술	간장	약간
다진 마늘	1큰술	후춧가루	약간

조리법

1. 두부는 칼등으로 으깬 후 소창에 싸서 물기를 제거한다.
2. 볼에 다진 쇠고기와 두부를 담고 분량의 양념을 넣어 고루 치대어 섞는다. 마늘은 곱게 다진다.
3. 선반1단에 메탈접시를 넣고 2번 반죽을 1cm 두께로 네모지게 만들어 식용유를 바른 다음 석쇠(선반3단)위에 담고 **열풍오븐을 눌러 220℃를 선택한 후 시간 / 무게다이얼을 돌려 7~9분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.
4. 접시에 구운 재료를 담고, 다진 잣을 뿌려서 낸다.

오븐스파게티 (250℃)

조리시간 20분

재료

스파게티	80g	버터	1/2큰술
소금	약간	양파	1/2개
양송이	3개	다진쇠고기	80g
옥수수(캔)	2큰술	토마토케첩	1/2컵
모짜렐라치즈	70g	우스타소스	1큰술
파마산치즈		물(육수)	1/3컵
버터		소금	
[소스]		후춧가루	
식용유	1/2큰술		

조리법

1 스파게티면은 끓는 물에 소금을 약간 넣고 9분 정도 끓여낸다.

2 양송이는 납작하게 썰어 버터에 볶아 두고, 옥수수는 물기를 제거하고, 양파는 다진다.

3 팬에 식용유와 버터를 넣어 녹인 후 다진 양파를 볶다가 쇠고기를 넣고 토마토케첩, 우스타소스, 물을 넣어 졸인 후 소금, 후춧가루를 넣어 소스를 만든다.

4 1번의 스파게티와 2번의 야채와 3번의 소스를 같이 혼합한다.

5 내열용기에 버터를 바르고 4번의 혼합한 재료를 담고 치즈를 올린 후 원형석쇠(높은것)에 놓고, **열풍오븐을 눌러 250℃를 선택한 후 시간 / 무게다이얼을 돌려 20분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.

더덕구이(200℃)

조리시간 7분

재료

더덕	200g	물엿	1큰술
소금	약간	설탕	1/2큰술
[양념장]		맛술	2큰술
고춧가루	1큰술	유장	
다진 마늘	2작은술	참기름	3큰술
		간장	1큰술

조리법

1 더덕은 껍질을 벗기고 소금물에 담가 떫은 맛을 우려낸다.

2 유장과 양념장을 만들어 놓는다.

3 선반1단에 메탈접시를 넣고 유장에 재운 더덕을 석쇠(선반 3단)위에 얹어 **열풍오븐을 눌러 200℃를 선택한 후 시간 / 무게다이얼을 돌려 2분을 설정한 후 조리시작**버튼을눌러 살짝 굽는다.

4 3번의 더덕에 양념장을 고루 발라준 다음 **열풍오븐을 눌러 200℃를 선택한 후 시간 / 무게다이얼을 돌려 5분을 설정한 후 조리시작**버튼을 눌러 구워준다.

고구마 그라탱(250℃)

조리시간 18분

재료

고구마 ····· 2개
마요네즈 ····· 3큰술
머스터드 ····· 1큰술
소금 ····· 약간
피자치즈

조리법

1. 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 내열용기에 담아 뚜껑을 덮고 **시간 / 무게다이얼을 돌려 8분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.
2. 찐 고구마는 윗면의 1/3 부분을 잘라 속을 파내어 고구마 그릇을 만든다.
3. 파낸 고구마 속살은 숟가락으로 으깨어 마요네즈, 머스터드를 섞은 뒤 소금으로 간하여 버무린다.
4. 2번에 3번을 채우고 피자 치즈를 뿌려 원형석쇠(낮은것)위에 얹어 **열풍오븐을 눌러 250℃를 선택한 후 시간 / 무게 다이얼을 돌려 9~10분을 설정한 후 조리시작**버튼을 누른다.
5. 구워낸 4번에 파슬리찹 한 것을 뿌려준다.

대합치즈구이(250℃)

조리시간 10분

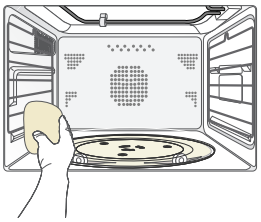
재료

대합 ····· 4개
청피망 ····· 1/2개
홍피망 ····· 1/2개
양파 ····· 1/2개
파마산치즈 ····· 1큰술
다진 마늘 ····· 1작은술
소금
후춧가루
모짜렐라 치즈 ····· 10g
[화이트 소스]
우유 ····· 2컵
다진 양파 ····· 1큰술
버터 ····· 10g
밀가루 ····· 10g
월계수잎 ····· 1장
통후추 ····· 1작은술

조리법

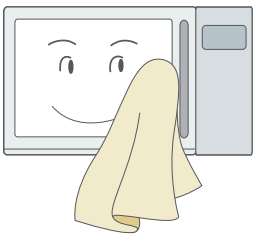
1. 대합은 소금물로 해감 시킨 후 살짝 데쳐 살을 떼어 내고 내장을 제거한 후 잘게 썬다.
2. 청피망, 홍피망은 씨를 제거한 후 다지고 양파도 다진다.
3. 프라이팬에 버터를 녹이고 밀가루를 넣어 볶아서 루를 만들어 둔다.
4. 냄비에 버터를 살짝 두르고 다진 양파를 넣고 볶다가 우유를 넣고 끓인 후 3번의 루를 거품기로 잘 섞어 둔다. 여기에 월계수 잎과 통후추를 넣고 약한 불에서 서서히 끓여 화이트 소스를 만든다.
5. 1번의 대합과 2번의 야채와 다진 마늘, 소금, 후춧가루를 파마산 치즈, 화이트 소스를 넣고 잘 섞는다.
6. 대합 껍질을 깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 5번의 재료를 껍질 안에 채워 넣고 모짜렐라 치즈를 얹어 원형석쇠(높은것)에 놓고 **열풍오븐을 눌러 250℃를 선택한 후 시간 / 무게 다이얼을 돌려 9~11분을 설정한 후 조리시작버튼**을 누른다.

■ 청소방법



1 조리실 내부를 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 조리 후 벽이나 천장에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.



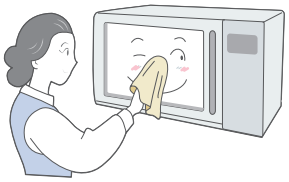
2 몸체 바깥을 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 조작부는 너무 힘껏 닦지 마세요.

3 조리 후 회전접시 및 메탈접시, 석쇠 등은 깨끗이 씻어 주세요.

▶ 회전접시는 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어 주세요.

▶ 메탈 접시는 수세미로 세게 닦으면 코팅면이 손상 될 수있습니다. 스폰지와 중성세제를 사용해 주세요.

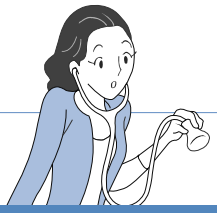


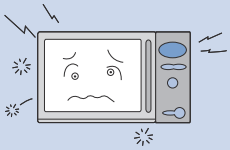
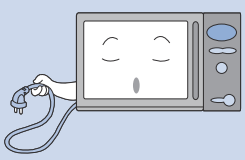
4 투시창을 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 투시창의 바깥쪽이나 안쪽은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

주의

- 청소시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.
- 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

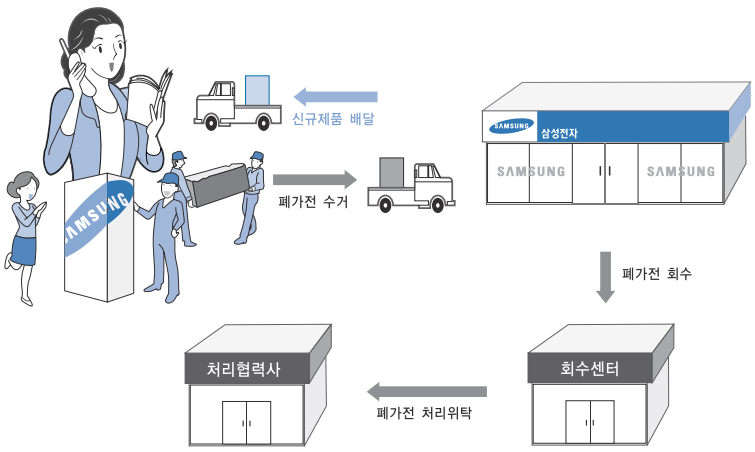


증 상	확 인	조 치
회전 접시가 회전하지 않거나 회전이 고르지 않아요.	회전 받침이나 회전 접시가 잘 놓여져 있는지 확인하세요.	
	식품이나 용기가 내부의 벽에 닿지 않았는지 확인하세요.	조리실 바닥의 음식 찌꺼기를 깨끗이 닦아 주세요.
동작시 불꽃이 생겨요. 	조리실 벽에 금속이 닿지 않았는지 확인하세요.	
	금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 않았는지 확인하세요.	
실내등의 밝기나 동작소리가 일정하지 않아요.	출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다.	
조리실 내부에 연기나 악취가 나요.	내부나 문 안쪽에 식품의 찌꺼기, 기름 등이 있는지 확인하세요.	조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아닙니다.
동작 중에 제품 전면에서 바람이 나와요.	제품에서 발생되는 높은 열을 식혀주기 위해 팬모터 동작시 전면으로 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.	
동작시 소리가 변하고 '딱딱' 소리가 나요.	출력을 교체하는 스위치 또는 부품을 냉각하는 팬의 소리입니다. 안심하세요.	
진행표시부에 전혀 표시가 나타나지 않아요. 	전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요. 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요. 제품의 전압이 사용전압과 일치하는지 확인하세요.	
	전원 플러그를 꽂은 후 절전 버튼을 눌렀는지 확인하세요.	취소 버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어 주세요.
석쇠와 메탈접시에서 불꽃이 생겨요.	렌지조리 기능에서 사용하고 있는지 확인하세요.	렌지조리 기능에서는 석쇠와 메탈접시를 빼고 사용하세요.

■ 폐가전제품 처리안내

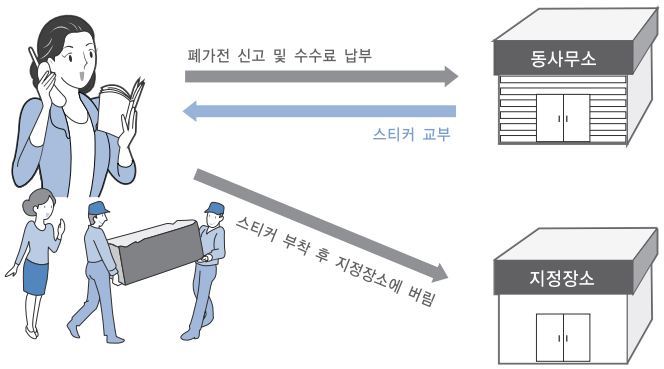
무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고, 사용하던 기존의 제품을 버리고자 하는 경우

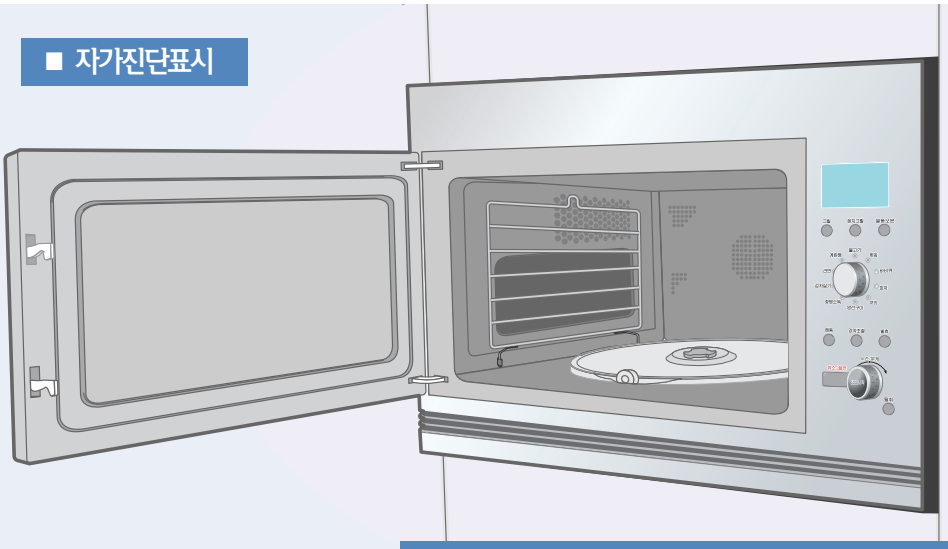


유료 처리방법

신규 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우



■ 자가진단표시



E1,E2,E3,E4

■ 자가진단 대처법

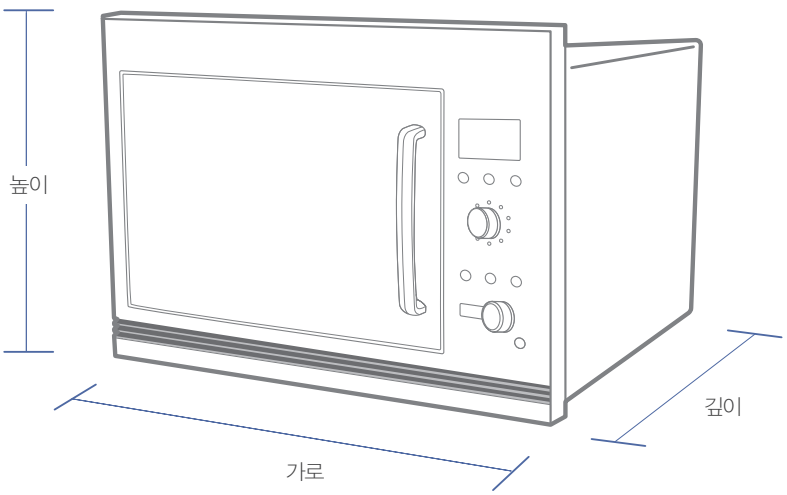
이런 표시가 나타나면 서비스센터에 고장 신고를 하세요.

- ▶ E1, E2, E3 표시가 나타나면 삼성 전자 서비스센터에 고장신고를 하세요.
- ▶ E4 표시가 나타나면 문을 열고 10분정도 식힌후에 사용하세요.
  계속 나타나면 삼성전자 서비스센터에 고장신고를 하세요.

■ 제품규격

모 델 명	SBO-WR37TA, SBO-WR37TB			
소 비 전 력	전자레인지 : 1150W	그릴 : 1430W	발진주파수	2450MHz
	콤비 : 2750W	열풍오븐 : 1600W	중 량	34.5kg
고주파출력	700W		치 수 (mm)	외관(가로593X깊이554X높이461)
정 격 전 압	220V, 60Hz			조리실(가로369X깊이391.7X높이252)

디자인 및 제품사양은 품질향상을 위해 예고없이 변경될 수도 있습니다.



제품보증서

품질 보증 기간은 1년
핵심부품(마그네트론) 보증기간은 (3년)
부품보유기간은 7년입니다

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자피해보상규정(재정경제부 고시 제2005-21호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판매금액	

무상서비스

※ 일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

■ 소비자 피해유형	품질보증기간이내	품질보증기간이후
부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시		
■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해	제품교환	해당없음
■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당없음
■ 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
■ 동일 하자로 3회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일 하자로 4회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.

※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리,형광등,램프류, 필터류,리본 등)

삼성전자주식회사
http: www.sec.co.kr

SAMSUNG